MODE D'EMPLOI

Gallery 210 ES





75535100

10.2009

Le symbole indique que l’appareil ne peut être éliminé en tant que déchet commun mais selon ce qui est prévu par la directive européenne 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) et par les législations nationales relatives, afin de ne pas porter préjudice à l’environnement et à la santé humaine.
Pour une bonne élimination de l’appareil, contactez le point de vente qui vous l’a vendu ou adressez-vous à notre SAV.



Édité par Wittenborg ApS, a company of N&W GLOBAL VENDING GROUP,
Seebladsgade 1-3, DK-5000 Odense C.

Pièce no: 75535100
Publié en 2009, semaine 44.

TABLE DES MATIERES

Table des matières

Routines additionnelles

Réglages

Messages affichés et solution aux problèmes

INTRODUCTION

Selon les demandes des clients, le technicien peut programmer des fonctions différentes dans le distributeur.

Le distributeur délivre :
- des boissons chaudes expresso
- des boissons chaudes instantanées
- de l'eau chaude,

ou

- des boissons chaudes expresso
- des boissons chaudes/froides instantanées
- de l'eau chaude.

Utiliser seulement des grains de café frais ou des produits instantanés spéciaux pour distributeurs automatiques.

Le distributeur peut être livré avec des touches de sélection directe ou avec un clavier. Toute communication avec le distributeur telle que sélection des boissons, fonctions de rinçage, recherche et réglage de données, se fait à l'aide des touches de sélection directe ou des touches du clavier.

Tous les éléments à nettoyer sont en bleu clair (nettoyage normal) ou en bleu foncé (nettoyage en profondeur). Tous les éléments nécessitant une intervention sont en vert.

Si le distributeur n'est pas utilisé conformément à un usage normal, le fabricant décline toute responsabilité.

Ces instructions d'emploi sont valables pour plusieurs variantes de distributeurs. Pour cette raison, vous trouverez peut-être dans ce manuel, des instructions concernant des éléments qui ne sont pas installés dans votre distributeur.

Cette documentation technique fait partie intégrante du distributeur et doit toujours accompagner le distributeur lorsque celui-ci est déplacé ou cédé.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

SÉCURITÉ

- Avant toute installation et utilisation du distributeur, il convient de lire attentivement et de comprendre les instructions de ce manuel, qui contient des informations importantes sur la sécurité de l'installation, les instructions d'emploi et l'entretien.

- Ce manuel décrit les opérations de chargement et d'entretien de routine à effectuer dans les zones du distributeur accessibles avec la clé de la porte, sans nécessiter d'outils particuliers.

- Protéger l'appareil contre le gel durant le service, le stockage et le transport.

  - S'il risque de geler dans la zone où le distributeur est installé, ce dernier ne doit pas être mis hors tension.
  - A supposer que l'appareil ait été soumis à des dommages dus au gel, le technicien de Service Après-Vente doit, avant de remettre l'appareil en service, contrôler le chauffe-eau, les tuyaux et les vannes, remplacer ces pièces le cas échéant et soumettre l'appareil à un test de fonctionnement.

- L'appareil n'est pas approprié pour une mise en place en plein air.

- L'installation du distributeur doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié connaissant parfaitement les normes en vigueur concernant l'utilisation correcte du distributeur, et ayant des connaissances spécifiques quant au fonctionnement du distributeur dans le cadre de la sécurité électrique et de la réglementation de la santé.

- Les dispositifs de sécurité ne doivent en aucun cas être supprimés ni mis hors fonction.

- L'appareil doit être raccordé au réseau d'eau potable et au réseau électrique conformément aux prescriptions locales en vigueur.

- Le distributeur doit être placé horizontalement.

- Le distributeur automatique doit être branché à un circuit électrique sécurisé par un extra fusible.
  Il est recommandé d'avoir un branchement équipé d'un disjoncteur à courant de défaut intégré. Utiliser une prise de terre pour le branchement. Suivre la réglementation locale en vigueur.

- Veiller à ce que fiche de prise de courant soit librement accessible après la mise en place de l'appareil.



Ne jamais brancher la fiche du distributeur dans la prise de courant si elle est humide ni la toucher avec des mains mouillées.



Les liquides s'écoulant du distributeur sont très chauds! Pour éviter les risques de brûlure, éloigner les mains, et toute autre partie du corps, des zones de distribution, pendant la préparation et la distribution des boissons.

- Si le câble d'alimentation de courant du distributeur est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un technicien indiqué par le fabricant.

- Ne pas essayer de remplir plusieurs gobelets après avoir appuyé sur la touche infusion multiple. Il y a risques de se brûler.
- Seuls des techniciens agréés et qualifiés peuvent nettoyer, remplir et régler le distributeur automatique.
- Le distributeur automatique ne doit pas être nettoyé au jet d'eau. L'implantation de l'appareil ne doit pas se faire à proximité de toute projection d'eau (p.ex. pour des travaux de nettoyage).
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Respecter les prescriptions locales en vigueur!
- Pour des raisons d'hygiène et pour assurer le bon fonctionnement, il est nécessaire de nettoyer le distributeur automatique à intervalles réguliers.



Lors du nettoyage, faire attention aux angles coupants. Il y a risques de blessures.

- Utiliser seulement des détergents autorisés pour usage dans l'industrie agro-alimentaire pour le nettoyage du distributeur.
- Nettoyer le distributeur automatique à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide. Ne pas l'asperger.
- Après le nettoyage, s'assurer que tous les composants ont été remis correctement en place.
- Chaque distributeur est identifié par son propre numéro de série, indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'arrière du distributeur. Cette plaque est la seule identification reconnue par le fabricant. Les caractéristiques techniques du distributeur figurent sur la plaque signalétique.



Lorsque la clé spéciale jaune est introduite dans le trou du commutateur de porte, le distributeur est rebranché sur le 230 V.

La porte peut être fermée uniquement après avoir enlevé la clé de l'interrupteur de la porte.

Lorsque le courant est remis, faire bien attention de ne pas toucher les parties mobiles et les composants électriques.



Interrupteur de la porte:
Quand la porte est ouverte, un interrupteur spécial assure qu'on ne peut pas accéder à des parties en fonctionnement ou en mouvement.

Toutes opérations demandant que la machine soit en fonctionnement, alors que la porte est ouverte, doivent être effectuées **exclusivement** par du personnel qualifié dûment informé des risques spécifiques liés à une telle opération.

Le distributeur peut être mis en fonctionnement par du personnel qualifié en introduisant une clé jaune spéciale dans l'interrupteur de la porte.

Avant d'entreprendre quelque opération de maintenance que ce soit, pour laquelle il est nécessaire de retirer des pièces de l'ensemble expresso, il est absolument impératif d'éteindre le distributeur.

DONNÉES TECHNIQUES

Les caractéristiques techniques du distributeur sont indiquées sur la plaque d'identification.

L'appareil n'est pas approprié pour une mise en place en plein air.

Dimensions du distributeur

Hauteur : min. 850 mm (sans pied de réglage), max. 875 mm (avec pied de réglage)
Largeur : 450 mm
Profondeur : 378 mm (châssis), 475 mm (châssis+porte)

Poids

Approx. 68 kg (sans ingrédients)

Alimentation électrique

Alimentation de courant : 230V + 10%/-15%, 50 Hz
Phases : Phase+neutre+terre (Norme IEC)
Brun = phase
Bleu = neutre
Jaune/vert = terre



Le distributeur doit être branché à la terre. Il est de plus recommandé de monter un disjoncteur à courant de défaut.

Consommation électrique : 1800W
Corps de chauffe : 1450W
Câble de branchement : Approx. 1,8-3,5 m (varie selon les exigences locales).
Fusible : Transformateur, primaire : 2A
Transformateur, secondaire (sur la VMC) : 8A
Circuit imprimé de contrôle de l'infuseur expresso: 5A

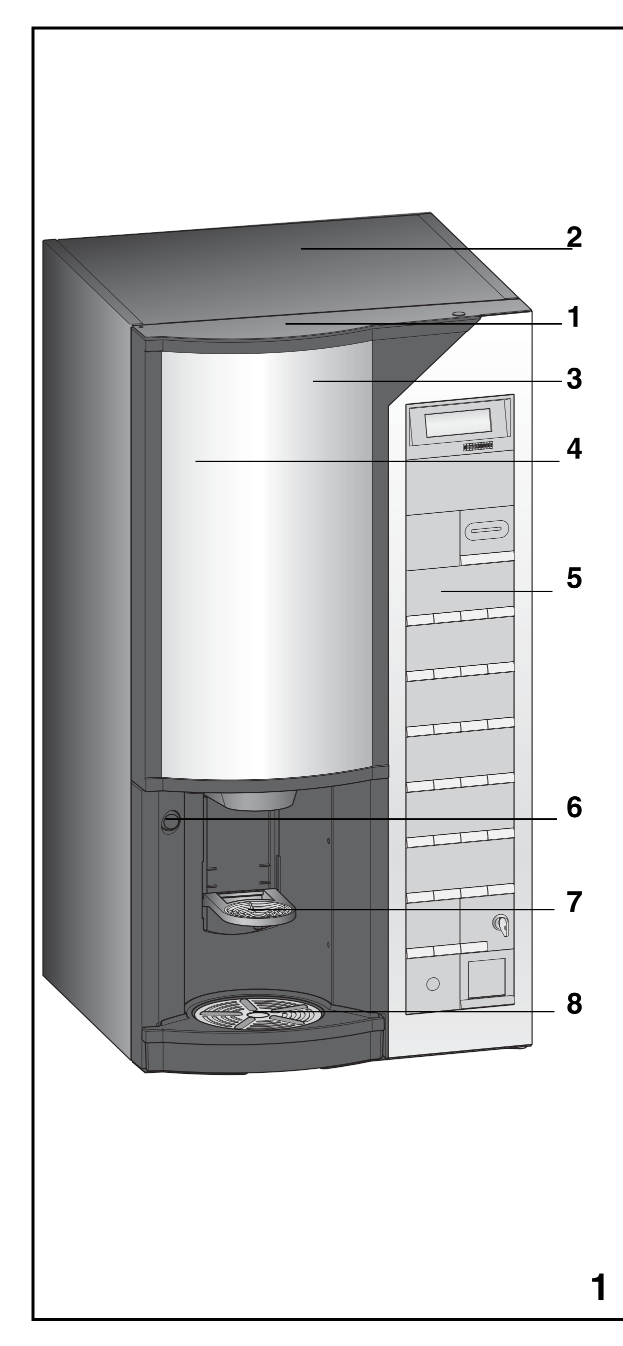
Alimentation d'eau

Raccordement du distributeur à l'alimentation d'eau froide (eau potable).
Pression dynamique min. : sans groupe de froid : 0,8 bar (0,08 MPa) avec groupe de froid : 1,5 bar (0,15 MPa)
Pression maximum : sans groupe de froid : 10 bar (1,0 MPa) avec groupe de froid : 8 bar (0,8 MPa).

Branchement de tuyau : Le tuyau de connexion du tube d'arrivée doit être commandé spécialement en fonction du type de connexion existant sur le site où le distributeur doit être installé.

	Chauffe-eau	0,6 l
Contenances	Seau à déchets de café :	Approximativement 7 l
	Seau à déchets :	Approximativement 2,5 l
	Bac d'égouttage:	Approximativement 0,4 l
	Bac standard à grains de café :	Approximativement 6 l (2,2 kg)
	Bac standard à ingrédients instantanés:	Approximativement 2,6 l
Équipements supplémentaires	Température ambiante :	Min. 4°C - max. 36°C (-2/+0) à 80% d'humidité relative
	Emission acoustique :	Le niveau de pression acoustique pondéré A est en dessous de 70 dB.

Sous réserve de changements.



Composants du distributeur

Face avant du distributeur *(ill. 1) :*

1 Porte

2 Châssis

3 Unité de publicité

4 Bac à grains de café expresso

5 Panneau de sélection

6 Serrure de la porte

7 Support de gobelets

8 Plate-forme à cafetière

Panneau de sélection *(ill. 2) :*

1 Affichage

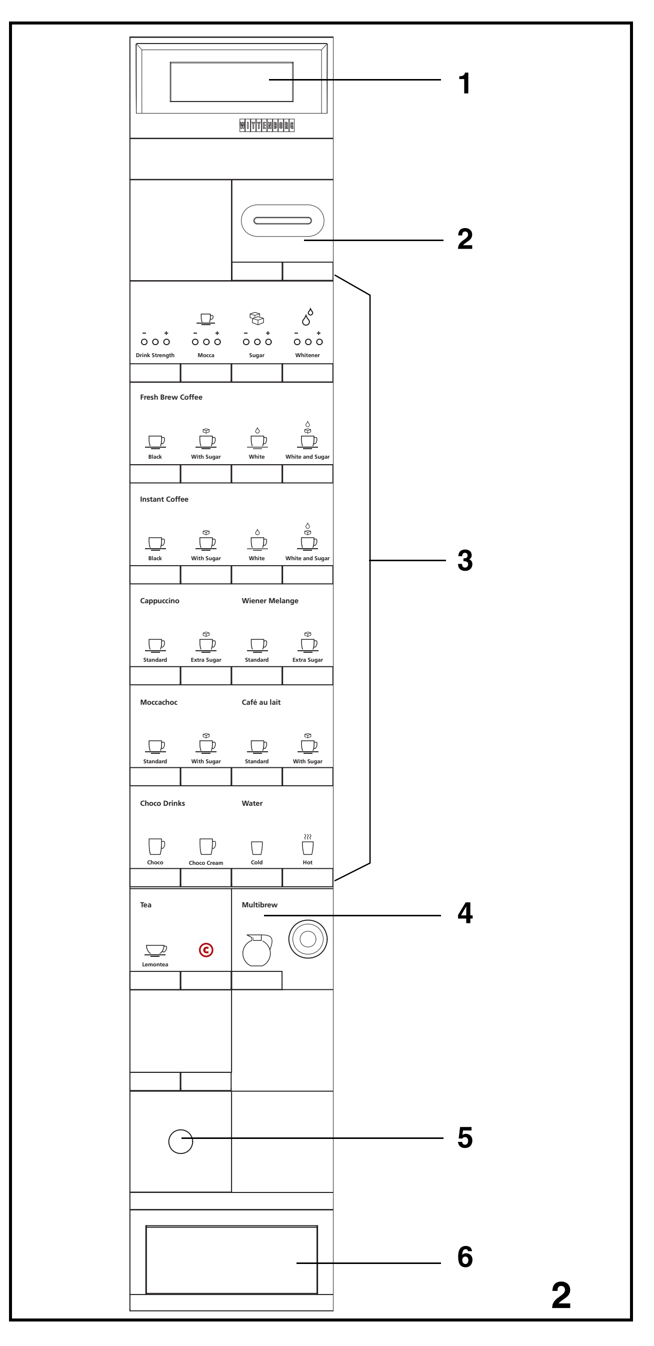
2 Panneau de paiement

3 Module de sélection

4 Panneau de cafetière / réduction

5 Interface optique

6 Gobelet pour retour de pièces



Châssis du distributeur *(ill. 3):*

1 Tuyau d'alimentation de l'infuseur / tuyau de piston d'infuseur

2 Bouton de réglage du moulin

3 Moulin à café

4 Interrupteur de la porte

5 Boulon de fixation pour infuseur

6 Infuseur

7 Boulon de fixation pour platine de tête de distribution

8 Tuyau d'évacuation de l'infuseur

9 Tête de distribution

10 Seaux à déchets de café

11 Bac inférieur

12 Tuyaux de sortie

13 Interrupteur de la porte

14 Etagère pour déchets d'ingrédients

15 Caisse (option)

16 Bac d'égouttage

17 Verrou du bac d'egouttage

18 Goujon de fixation du support de gobelets

19 Entonnoir mélangeur avec boîtier du fouet / goulot à poudre (derrière)

20 Capuchon d'entonnoir mélangeur

21 Bac récepteur pour déchets d'ingrédients

22 Port RS232

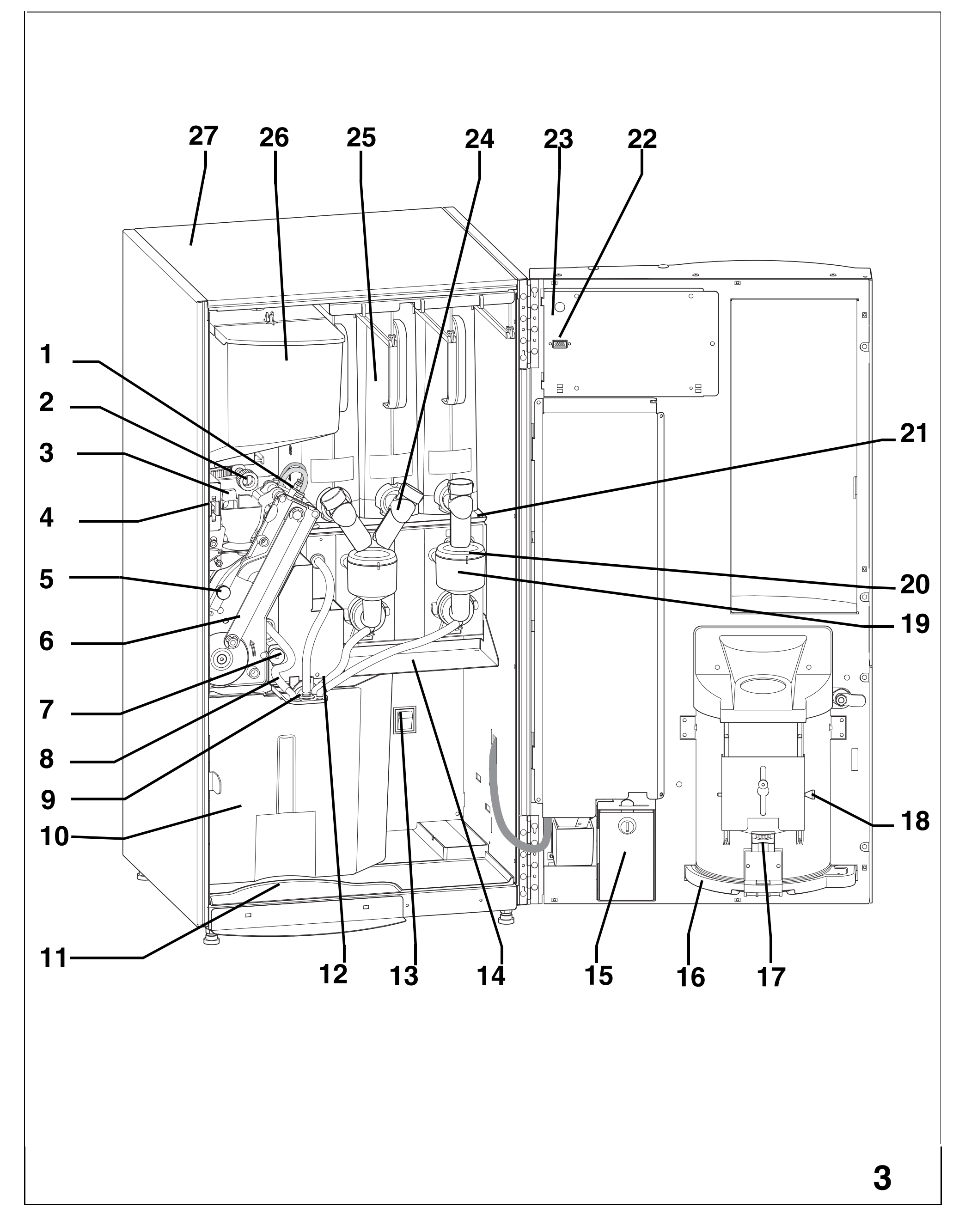
23 Connecteur pour Up-key (sur circuit imprimé CPU derrière la plaque)

24 Guide-poudres

25 Bacs à ingrédients instantanés

26 Bac à grains de café

27 Châssis



Panneau cafetière (infusion multiple)

Comment faire une infusion dans une cafetière : *(ill. 4)*

- Inserrer la clé dans la serrure infusion multiple et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

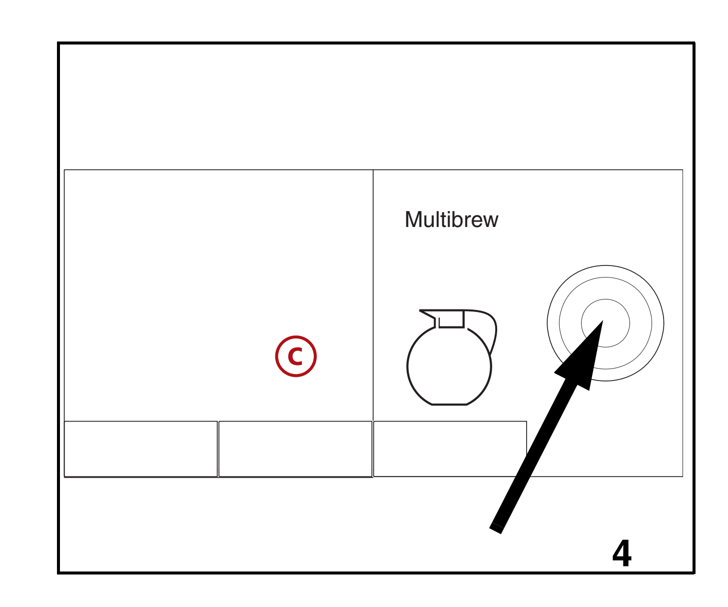
  Un nombre prédéfini, p. ex. 4, est affiché.

- Poser un récipient sur la plate-forme à cafetière.

- Appuyer sur la touche Infusion multiple une fois de plus ou le nombre de fois correspondant au nombre de tasses désiré.

  Chaque fois qu'on appuie sur la touche, le nombre affiché augmente d'une unité, jusqu'à la valeur maximale (15 ou moins, selon le nombre fixé par le technicien).

  Quand le compteur atteint la valeur maximale et que l'on appuie une fois de plus sur la touche Infusion multiple, le compteur repart à partir du nombre prédéfini..



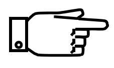
- Si le distributeur n'est pas réglé sur distribution gratuite, inserrer une carte contenant la somme nécessaire ou inserrer le montant en monnaie correspondant soit à la valeur du nombre de boissons sélectionnées soit à une valeur plus élevée.

- Appuyer sur la touche de sélection correspondant à la boisson désirée.

  Le nombre affiché décroît d'une unité à chaque fois qu'une tasse est distribuée.

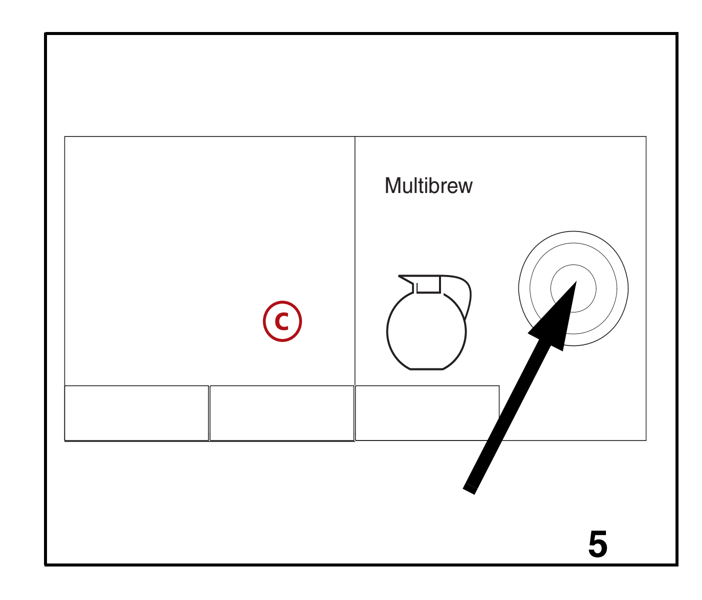
- Retirer la cafetière quand la boisson est finie d'être distribuée.

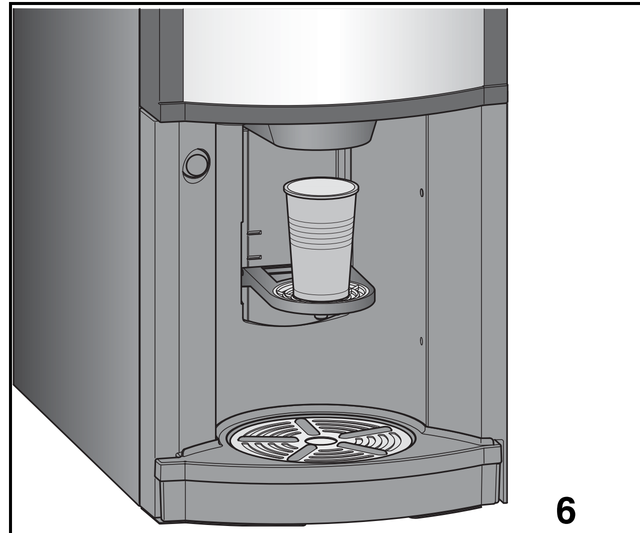
Touner la clé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la retirer pour quitter la fonction infusion multiple

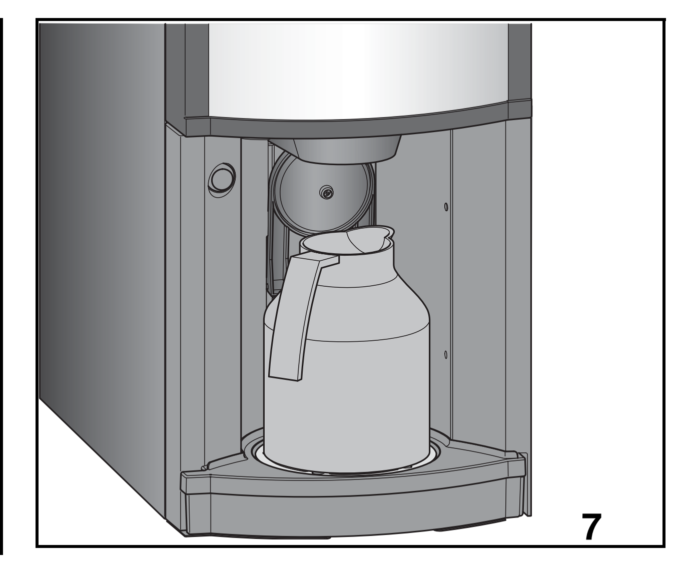


La distribution de boisson dans la cafetière peut être interrompue en appuyant sur la touche d'arrêt d'urgence ©.

Le capteur à cafetière peut ne pas enregistrer la présence d'une cafetière transparente, en verre p.ex.







Serrure pour rabais

Comment utiliser la serrure pour rabais :
(ill. 5)

Quand on utilise la serrure pour rabais, les boissons peuvent être distribuées avec un rabais préfixé. La serrure pour rabais peut être utilisée pour les distributions uniques et pour celles en cafetières.

Si l'on désire une ou plusieurs boissons au rabais :

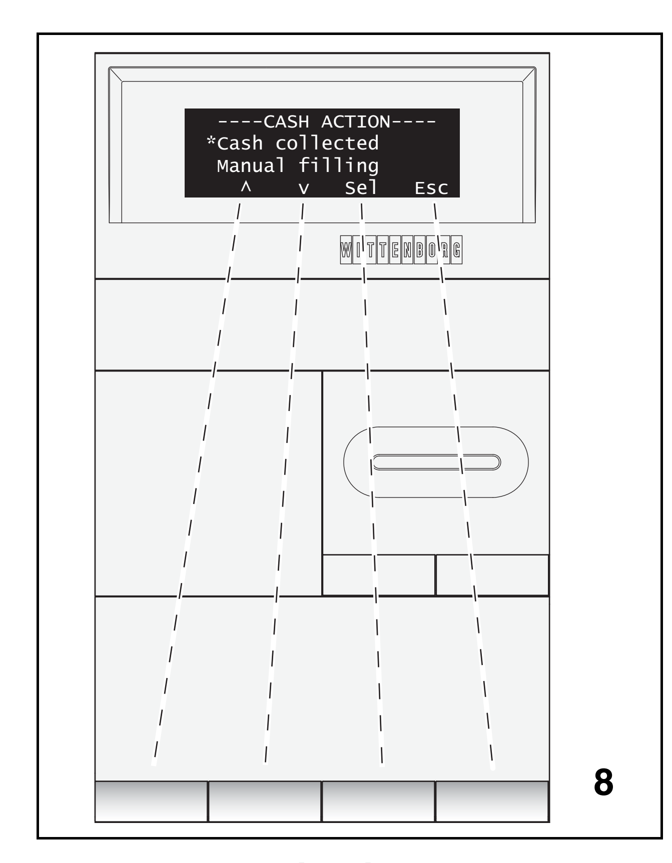
- Insérer la clé dans la serrure pour rabais et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

Boisson distribuée dans des gobelets :
(ill. 6)

- Poser un gobelet sur la plate-forme du gobelet.
- Appuyer sur la touche de sélection correspondant à la boisson désirée.
- Après la distribution, retirer le gobelet.
- Terminer la distribution au rabais en tournant la clé, puis retirer celle-ci.

Boisson distribuée dans une cafetière :
(ill. 7)

- poser une cafetière sur la plate-forme à cafetière et appuyer sur la touche Infusion multiple jusqu'à ce que l'afficheur indique le nombre de tasses désirées.
- Appuyer sur la touche de sélection correspondant à la boisson désirée.
- Après la distribution, retirer la cafetière.
- Terminer la distribution au rabais en tournant la clé, puis retirer celle-ci.



Touches de navigation

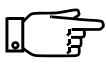
Les quatre touches de présélection sont utilisées en tant que touches de navigation pour extraire des données de vente, pour le réglage, p. ex. des prix, et pour activer les fonctions de maintenance. *(ill. 8).*

(voir aussi le diagramme “Aperçu des fonctions de maintenance” à la page 13.)

Comment utiliser les touches de navigation ?

Ce tableau décrit comment les quatre touches de présélection peuvent être utilisées en tant que touches de navigation.

Affichage	Touche	Fonction
-STAT VENTE GRATIS- *Qté vent.grat.n-ef. Qté vent.grat. eff. ^ v Sel Esc		**Appuyer Touche En haut** pour avancer d’un pas à la fois.
-STAT VENTE GRATIS- *Qté vent.grat.n-ef. Qté vent.grat. eff. ^ v Sel Esc		**Appuyer Touche En bas** pour reculer d’un pas à la fois.
-STAT VENTE GRATIS- *Qté vent.grat.n-ef. Qté vent.grat. eff. ^ v Sel Esc		**Appuyer Touche Sel** pour • avancer d’un pas vers la droite ou • activer une fonction, p. ex. rinçage.
-STAT VENTE GRATIS- *Qté vent.grat.n-ef. Qté vent.grat. eff. ^ v Sel Esc		**Appuyer Touche Esc** pour • avancer d’un pas vers la gauche ou • sauter en haut d’une ligne, p. ex. de [Turnover per drink] jusqu’à [Total turnover].



Les fonctions des touches varient. La touche Sel p. ex. peut devenir une touche OK pour confirmer une opération. La fonction en cours est indiquée à la ligne en bas de l'écran d'affichage.

Fonctions alternatives des touches de navigation.

Affichage	Touche	Fonction
Effac. compt. monn. continuer ? Esc OK		**Appuyer Touche OK** pour confirmer une opération, p. ex. remettre les compteurs à zéro.
Effac. compt. monn. continuer ? Esc OK		**Appuyer Touche Esc** pour quitter une fonction sans activer celle-ci, p. ex. éviter de remettre un compteur à zéro.

Touches de réglage

Pour les fonctions qui demandent des réglages, p. ex. réglage des prix, les fonctions des touches de présélection changent en conséquence.

Ce tableau décrit comment les quatre touches de présélection sont utilisées pour rentrer ou changer des nombres.

Affichage	Touche	Fonction
Prix: [Boisson] *Montant: xx.xx (-) (+) -> OK		**Appuyer Touche Moins** pour diminuer d'une unité la valeur numérique.
Prix: [Boisson] *montant: xx.xx (-) (+) -> OK		**Appuyer Touche Plus** pour augmenter d'une unité la valeur numérique.
Prix: [Boisson] *montant: xx.xx (-) (+) -> OK		**Appuyer Touche Suivant** pour avancer jusqu'au prochain chiffre, p. ex. pour la fonction réglage du prix.
Prix: [Boisson] *montant: xx.xx (-) (+) -> OK		**Appuyer Touche Garder** pour sauvegarder les réglages dans le système.

Aperçu des fonctions de maintenance

Ce diagramme indique une vue d'ensemble totale des fonctions Operateur et Techniciens (réglages de service) (vers. 7.3)

Toutes les fonctions sont assurées à l'aide des touches de présélection qui permettent de naviguer d'un menu à l'autre.

Les menus de l'opérateur et/ou du technicien sont protégés par un mot de passe, afin d'empêcher une utilisation fortuite ou non autorisée.

Suite à une demande du client, l'accès par le biais d'un mot de passe est requis
- soit pour accéder aux menus d'opérateurs
- soit pour accéder aux menus de techniciens.

(Voir explications aux pages précédentes).

Operator menu - version 7.3

- Operateur
  - Remplis./Lavage
    - Rinçage
      - Lavage machine
      - Rincage Eau
    - rinçage pastille ES
  - Compteurs
    - Stat. vente
      - Quantité tot.n.eff.
      - CA tot. non-effaç.
      - Quantité tot. eff.
      - CA tot. effaçable
      - Qté par boiss.n.eff
      - Qté par boisson eff
      - CA par boiss. n.eff
      - CA par boisson eff.
      - MB par sel., neff
      - MB par sel., eff
      - No. par group, nres
      - No. par group, res
      - C.A. p. group, nres
      - C.A. p. group, res
      - Audit Carte
        - Qté par boiss.n.eff
        - Qté par boisson eff
        - CA par boiss. n.eff
        - CA par boisson eff.

Suite page suivante

Diagramme suite

- Stat. caisse
  - Monnaie en tubes
  - Monnaie en caisse
  - Nombre de jetons
  - Monnaie collectée
  - Remplis. manuel
  - Vidange tube
  - Valeur surpaiement
  - Change rendu
- Stat. revaluations
  - Montant revalué
- Stat. vente grat.
  - Total no. ,nres
  - Total no. ,res
  - No.par sel. , nres
  - No.par sel. , res
  - No. par group, nres
  - No. par group, res
- Stat. rem.inf.mult.
  - Qté inf.mult. n-ef.
  - Vent.inf.mult.n.ef.
  - Qté inf.mult. eff.
  - Vente inf.mult.eff.
- Stat. remise clé
  - Qté remise clé n-ef
  - CA remise clé n-ef
  - Qté remise clé eff
  - CA remise clé eff
- Stat. remise horair
  - Qte Rem. Hor., n-ef
  - CA Rem. Hor., n-ef
  - Qte Rem. Hor. , eff
  - CA Rem. Hor , eff

Suite page suivante

Diagramme suite

- Stat. pas prix
  - PAS. CA tot. n-eff.
  - PAS.CA tot. effaç.
- Stat. Test
  - Test no. ,nres
  - Test no. ,res
  - No. par group, nres
  - No. par group, res
- Effacer compteurs
  - Effac. compt. vente
  - Effac. compt. monn.
  - Effac. compt. test
- Imprimer
  - Non effaçable
  - Effaçable

Action monnaies
- Collecte monnaies
- Rendue monnaies
- Rempl.man.monnaies
- Reset contenu tube

Prog. de base
- Prog. prix
  - Prix global
  - Prix par boisson
  - Pas prix pré-sél.
- Prog. boissons
- Boisson ON/OFF
- Modif. group

Info de service
- Journal
- Journal effacer
- Versions programmes
- Vers. fichier menu

Suite page suivante

Diagramme suite

- Prog. machine.
  - Set vent.grat.glob.
  - Set mode beep
  - Heure affichée
  - Temp. affichée
  - Prog. date et heure
  - Remise clé
  - Remise Horaire
    - Set Remise Horaire
    - Set Jour(s)
    - Set Heure
  - Info machine
    - Code machine
    - Code operateur
    - Affich.date instal.
    - Prog. date install.
  - Econom. d'energie
    - Econom.energ.ON/OFF
    - Set jour(s)
    - Set heure
    - Set Temperature
    - Set éclairage
  - Set compteur on/off
  - Set Autotest
  - Gr. counters on/off
  - Mode Remise 100%
  - Use EVA-DTS events
- ES Système Test
  - Complete ES cycle
- Test
  - Selection complete

CSuite page suivante

Diagramme suite

Technician menu - version 7.3

- Technicien
  - Prog. de système
    - Calibrage
      - Poudre
        - Espresso
        - Instant
      - Eau froide
    - Température
    - Senseur gob. infer.
    - Senseur gob. On/Off
    - Capt. pichet On/Off
    - Vanne eau froide
    - Qte Eau libre
    - Empty grinder check
    - Mise en pression ES
    - Compt. adoucisseur
    - Multiple ES cycles
    - ES preinfusion time
    - ES preinfus. pulses
    - ES Precomp. Managm.
    - ES Valve Type
    - ES Pellet Squeezing
    - Ex. Eau Circulation
    - Set Timeout Lavage
  - Relation effacer
  - Change comm.interf.
    - Fermer la porte
      - Serial XModem
      - Serial EDDCMP
      - IR XModem
      - IR EDDCMP
      - Retour au Terminal

Suite page suivante

Diagramme suite

- Ouvrir la porte
  - Mode Terminal
  - Mode Configurateur
- Set baud rate

Prog. paiement

- Vente simple/multip
- Prog. sys.paiement
- Credit maximum
- Rendu maxi
- Vente forcée
- Inhibition pièces
- Inhib.Piéc.Appoin
- Audit Unit Ext/Int
- Equ.Faites l'app.
- Faites l'app.offset
- Clavier monnayeur
- Mode prix
- Price to index
- Mode vente Zero
- Vente indexee Zero
- Réevaluation
- Rendu immédiat
- Code monétaire(aut)
- Code monétaire(man)
- Coin validator
- Decimal point pos.
- Mode compt freevend
- Delayed Paymentmode
- Régl Vente Comptant
- Mode Session Compl.
- Autom Cashaudit Res
- Pricelist Start Nr.

Suite page suivante

Diagramme suite

- Prog. infu.multiple
  - No. inf. prédefini
  - No. infusions min.
  - No. infusions max.
  - Parametres distrib.
  - Remises
- Set fichiers config
  - Select. fich.langue
  - Select.fich.recette
  - Select.fich.menus
- ES fonctions test
  - Complete ES cycle
  - Grind and Dose
  - ES brewer cycle
  - ES airbreak empty
  - ES boiler empty
  - Manual boiler fill
- Diagnostics/Test
  - Autres fonctions
    - test Wittlink
    - test sel. complete
    - Test vente
  - Distrib.gobelets
    - test capteur
  - Interface utilis.
    - Test Clavier
    - Test Display
    - Test led de Presel.
    - Test neon de facade
    - Test init. texte
    - Mot. retour monnaie

Suite page suivante

Diagramme suite

- Eau/chauffe/VMC
  - Sonde chauffe-eau
  - Ventilateur on/off
  - Test mixer no. X
  - Test des mixers
  - Test moteur IN no.X
  - Test moteurs IN
- Changer code d'acce
- GSM settings
  - GSM On/Off
  - PIN Code
  - Pre-Alarms
    - Set GSM Thresholds
      - Set Cup
      - Set Stirrer
      - Set Poudre
      - Set Syrup
    - Reset Pre-Al. cnt
  - Bank ID's
  - Reset GSM relations
- Solstice Auto.
- FONCTIONS UPKEY
  - Setup
  - Statistiques

Raccourcis

Certaines fonctions peuvent être effectuées à l'aide de raccourcis.

Un raccourci est une manière de sélectionner en un seul clic des fonctions fréquemment utilisées qui autrement demanderaient plusieurs clics, par l'intermédiaire du menu Opérateur.

Les fonctions suivantes peuvent être effectuées à l'aide de raccourcis :

- Fonction de rinçage, *voir "Rincer le distributeur" à la page 38.*
- Fonction de vérification, *voir "Dernière vérification/Vente test à la page 39*.
- Fonction des compteurs, voir *"Activer et remettre les compteurs à zéro" à la page 53*.
- Menu choix, voir *"Aperçu des fonctions de maintenance" à la page 14.*

***Comment utiliser des reccourcis**:*

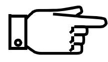
Etape	Action	Affichage
1	Déverrouiller et ouvrir la porte. La fenêtre de sélection des raccourcis est affichée.	----RACCOURCIS------ *(1)=Lavage 3=Compteur (2)=Test 4=Menu (1) (2) (3) (4)
2	*Si vous désirez...* → *allez à ...*: Effectuer une fonction de rinçage → Etape 3 Effectuer un test de distribution → Etape 4 Lire les compteurs → Step 5 Accéder à la sélection de menus → Step 6	
3	Appuyer "1" et fermer la porte pour accéder directement au menu Fonctions de rinçage. A partir d'ici, vous pouvez sélectionner les fonctions de rinçage disponibles.	------RINÇAGE------ *Rinçage machine ^ v Sel Esc

Table for step 2:

Si vous désirez...	allez à ...
Effectuer une fonction de rinçage	Etape 3
Effectuer un test de distribution	Etape 4
Lire les compteurs	Step 5
Accéder à la sélection de menus	Step 6

Etape	Action	Affichage
4	Appuyer "2" et fermer la porte pour accéder directement au menu Fonctions vente test. A partir d'ici, vous pouvez sélectionner les fonctions vente tests disponibles.	-------TEST-------- *Selection complete Distri. Gobelet ^ v Sel Esc
5	Appuyer "3" et fermer la porte pour accéder directement aux compteurs. A partir d'ici, vous pouvez sélectionner les compteurs disponibles.	--RAPPORT VENTE-- *Quantité tot.n.eff. CA tot. non-effaç ^ v Sel Esc
6	Appuyer "4" et fermer la porte pour accéder directement au 'menu choix'. A partir d'ici, vous pouvez sélectionner les menus divers	----MENU CHOIX----- *Operateur Technicien ^ v Sel Esc

Autres caractéristiques



Le distributeur peut être réglé soit sur distribution multiple, soit sur distribution simple.

Distribution multiple

- Le distributeur peut être réglé pour pouvoir assurer la sélection de plusieurs boissons, l'une après l'autre, avec un seul paiement soit en monnaie, soit par carte.

Distribution simple

Le distributeur peut être réglé pour rendre la monnaie/permettre le paiement par carte après chaque sélection de boisson.

Instructions générales

- Tous les points cités dans les tableaux contenus dans ce chapitre doivent être effectués aux intervalles suivants :
  Nettoyage régulier : Chaque fois qu’il est nécessaire de remettre des ingrédients.
  Nettoyage en profondeur : Une fois par semaine .
  Routines occasionnelles : Une fois par mois.

- L’inobservation de ces consignes peut influencer la fiabilité du distributeur, ce qui n’est pas pris en charge par la garantie. Le producteur décline toute responsabilité au cas où les consignes HACCP ne seraient pas respectées.

- Lire les sections correspondantes dans le mode d'emploi, afin d’effectuer les différentes procédures correctement.

Bien s’assurer que tous les éléments sont correctement remontés après le nettoyage.



Ne jamais asperger le distributeur. Utiliser uniquement un chiffon humide pour essuyer l’intérieur et l’extérieur.

- Utiliser uniquement des détergents autorisés pour usage dans l’industrie agro-alimentaire ou par le fournisseur du distributeur automatique.

- Ne pas utiliser des détergents agressifs ou abrasifs.

Maintenance routines

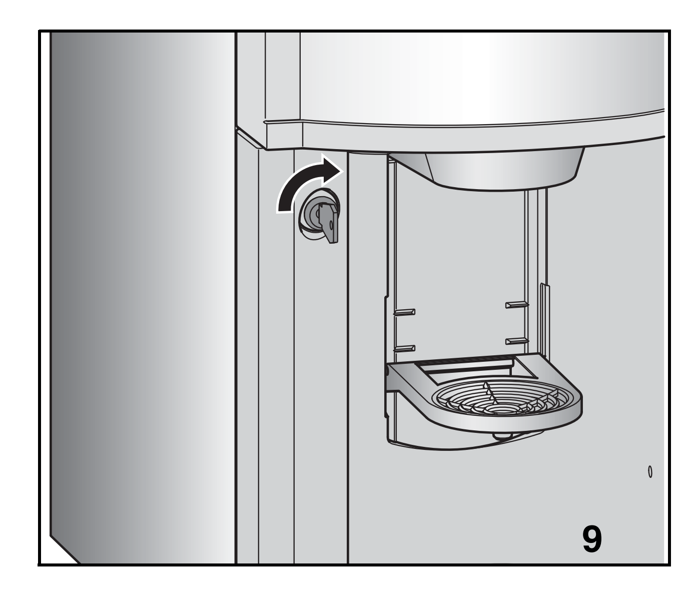
Schéma d’entretien régulier

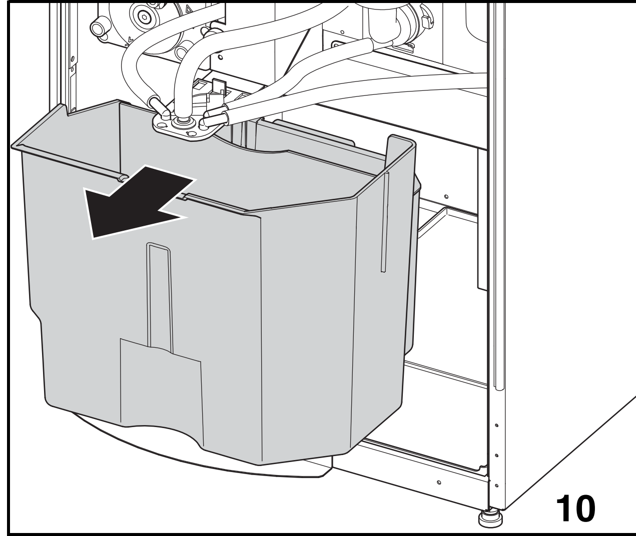
Intervalle	Type de travail / Contrôle	Outils / Matériels pour la tâche
Régulièrement : Chaque frois qu’il est nécessaire de remettre des ingrédients.	Ouvrir la porte Enlever les seaux à déchets de café Remplir les bacs à ingrédients instantanés Remplir le bac à grains de café Nettoyer le support de gobelets Nettoyer le bac d’égouttage Nettoyer le distributeur à l’intérieur et à l’extérieur Remonter les éléments nettoyés Rinçage du distributeur Dernière vérification	1 seau d’eau chaude (60-80°C) avec du détergent. 1 seau d’eau tiède propre (min. 40°C) Des chiffons doux ou des serviettes à jeter Ingrédients

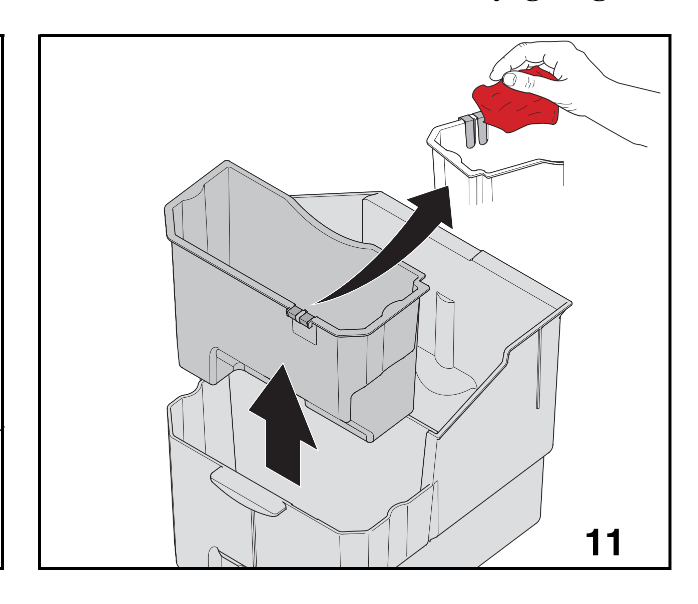
Schéma d’entretien en profondeur et occasionel

Intervalle	Type de travail / Contrôle	Pièces de rechange (kit d’hygiène)
En profondeur: Une fois par semaine.	Ouvrir la porte Enlever les seaux à déchets de café Remplir les bacs à ingrédients instantanés Enlever le bac à grains de café Débrancher le distributeur Enlever la tête de distribution et la platine pour la tête de distribution Enlever et nettoyer l’infuseur Nettoyer le bac inférieur Nettoyer les éléments du système de distribution des ingrédients instantanés et les goulots pour poudre Nettoyer le bac à déchets d'ingrédients sous les entonnoirs mélangeurs d'ingrédients instantanés. Nettoyer le support de gobelets et le bac d’écouttage. Nettoyage intérieur et extérieur du distributeur. Remonter les éléments nettoyés. Rincer le distributeur. Dernière vérification.	Capuchon d’éntonnoir mélangeur Ensemble mélangeur pour ingrédients instantanés avec roues de fouet et anneaux d’étancheité Goulots à poudre Support de gobelet Tête de distribution avec tubes de sortie et tuyaux (tube de sortie de café inclus) ----------------- Toutes les pièces mentionnées ci-dessus, de même que les seaux à déchets de café, les bacs d’égouttage et les bacs à ingrédients instantanés peuvent passer au lave-vaisselle (max. 30 minutes à 60°C, max. 30 secondes à 80°C).

Intervalle	Type de travail / Contrôle	Pièces de rechange (kit d'hygiène)
Occasionellement:	Nettoyer les bacs à ingrédient instantané	
Une fois par mois.	Nettoyer le bac à grains de café.	

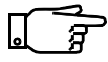






Ouvrir et éteindre le distributeur

- Tourner la clé de la porte dans le sens des aiguilles d'une montre *(ill. 9)*, et ouvrir la porte.



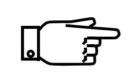
La tension de 230 V est automatiquement coupée des composants en mouvement, mais le distributeur reste toujours sous une tension de 230 V.



Si le courant n'est pas coupé, faire attention de ne pas toucher les parties mobiles et les composants électriques!

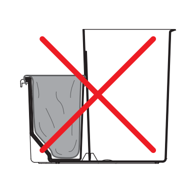
Enlever les seaux à déchets de café

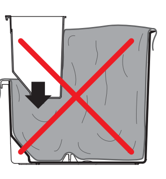
- Déposer les seaux à déchets de café *(ill. 10)*.
- Retirer, le cas échéant, le sachet en plastique du seau à déchets.
- Déposer le seau à déchets liquides, le vider et l'essuyer (*ill. 11*).
- Soigneusement essuyer les capteurs du seau à déchets solides (*ill. 11*).
- Essuyer le seau à déchets solides, replacer le seau à déchets liquides dans le seau à déchets solides et, le cas échéant, placer un nouveau sachet en plastique dans le seau à déchets **solides**.

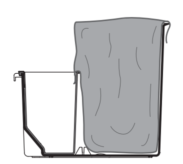


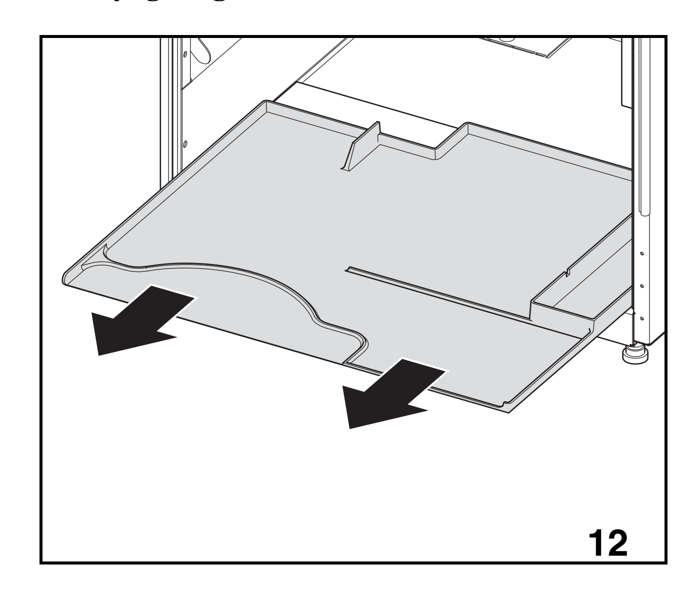
S'assurer que les capteurs dans le seau à déchets liquides ne sont pas recouverts par le sachet en plastique du seau à déchets solides.

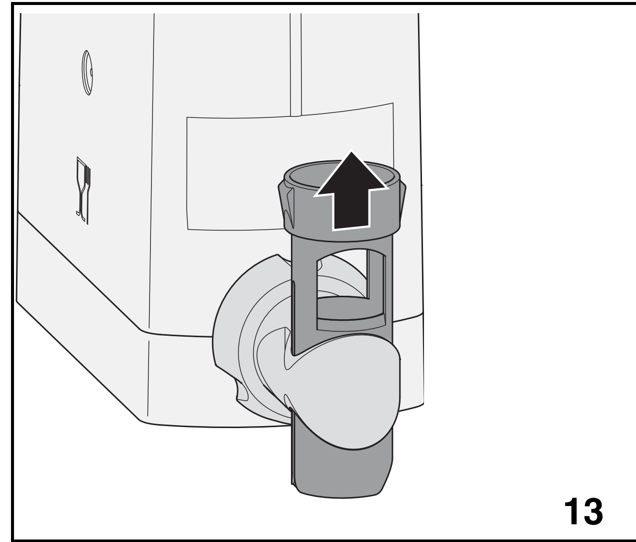
- Laisser les seaux à déchets de café hors de la machine.

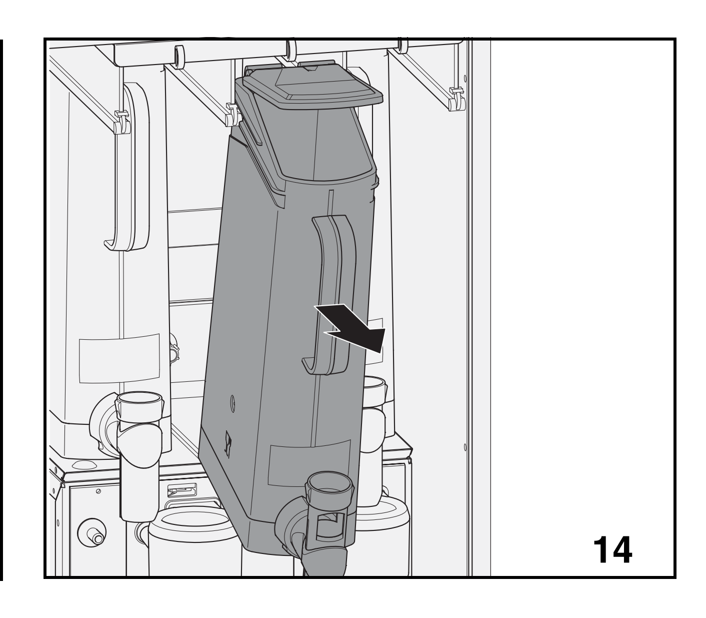




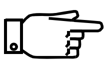



12


13


14

Remplir les bacs à ingrédients instantanés


Contrôler quotidiennement le niveau d’ingrédients des bacs à ingrédients. Les remplir si nécessaire.


Les bacs à ingrédients instantanés doivent être étiquetés pour éviter de les remplir avec les mauvais ingrédients.

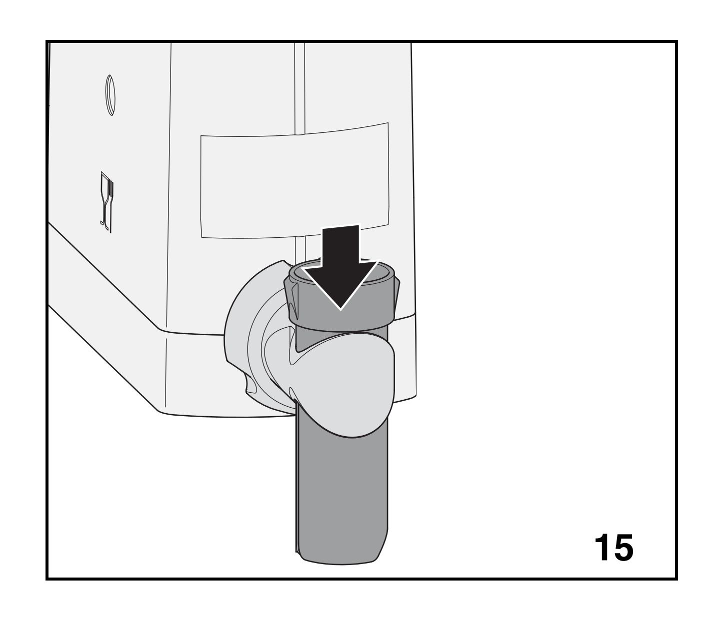
- Tirer le bac inférieur vers l’avant *(ill. 12)*.

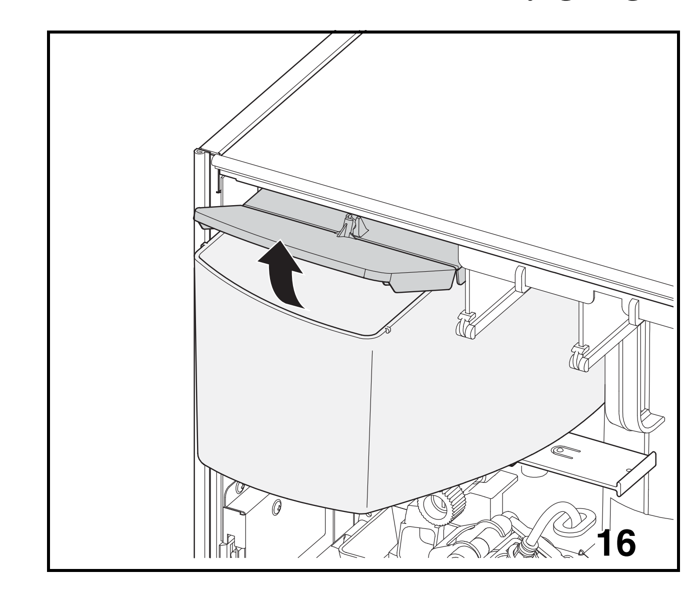
- Fermer le guide-poudre du bac concerné en poussant le tuyau de sortier vers le haut *(ill. 13)*.

- Saisir le bac par la poignée et tirer vers l’avant *(ill. 14)* jusqu’à ce qu’il pende librement, accroché par son extrêmité au rail de guidage. Le couvercle s’ouvre automatiquement.

  Si cela est nécessaire, lever le bac vers le haut et tirer vers l’avant pour le sortir du rali de guidage. Poser le bac sur une surface plane et propre.

- Remplir le bac avec l’ingrédient instantané et pousser le bac vers l’arrière pour le remettre en place.

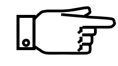






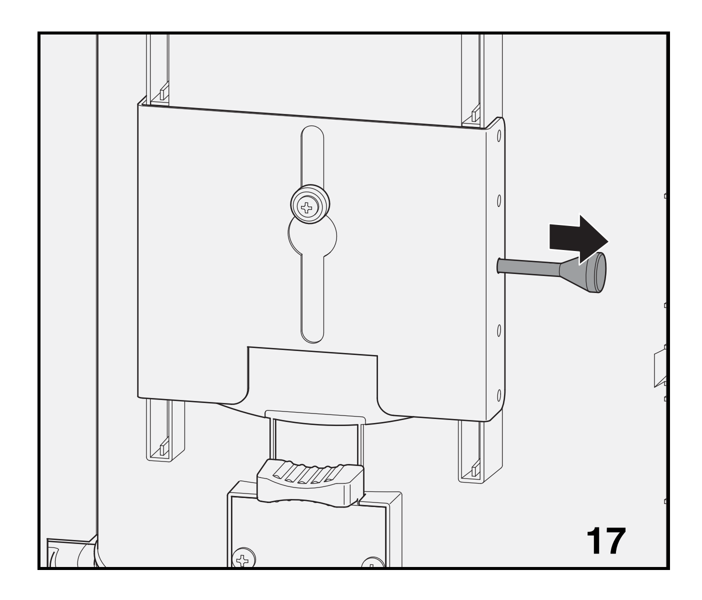
Remplir le bac à grains de café

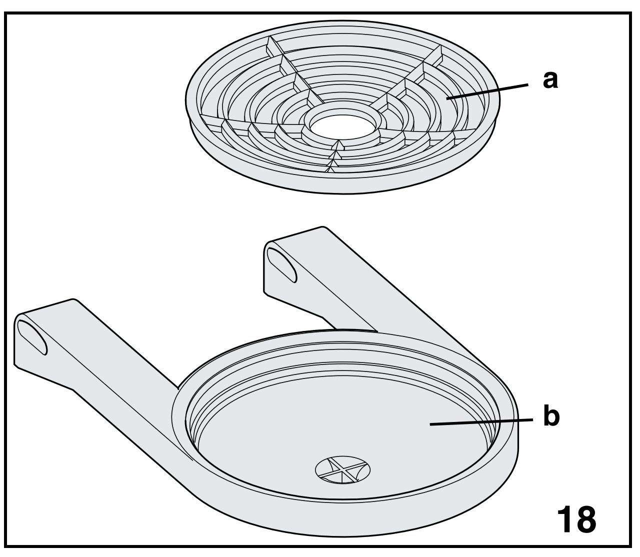
- Ouvrir le guide-poudre en poussant le tube de sortie vers le bas *(ill. 15)*.
- Répéter la procédure jusqu’à ce que le nombre nécessaire de bacs soit rempli.
- Essuyer le bac inférieur et la zone derrière les seaux à déchets.
- Remettre le bac inférieur.
- Replacer les seaux à déchets.



Remplir en fonction de l'utilisation d'ingrédients et uniquement par le couvercle ouvert, avec le bac restant dans la machine.
Lorsqu'il est rempli de cette manière, la capacité des seaux à déchets et du bac à grains de café est équilibrée.

- Soulever le couvercle *(ill. 16)*.
- Remplir le bac à grains de café.
- Remonter le couvercle.

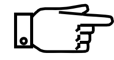




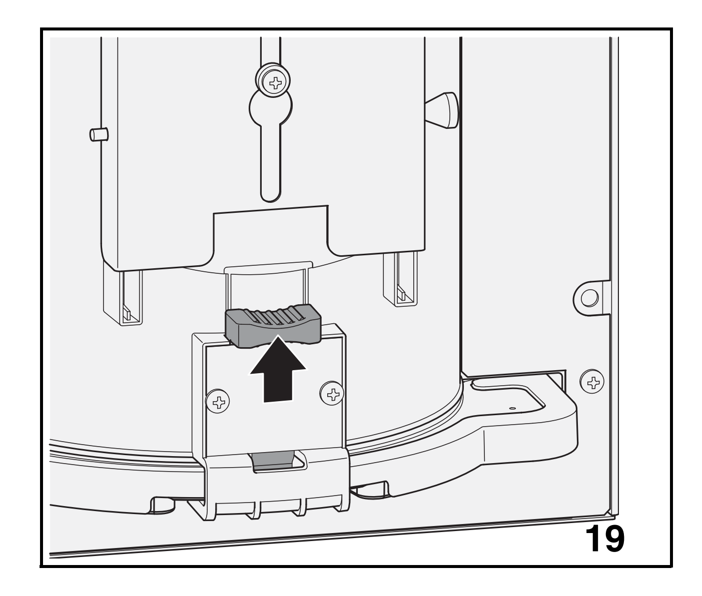
Nettoyage du support de gobelets

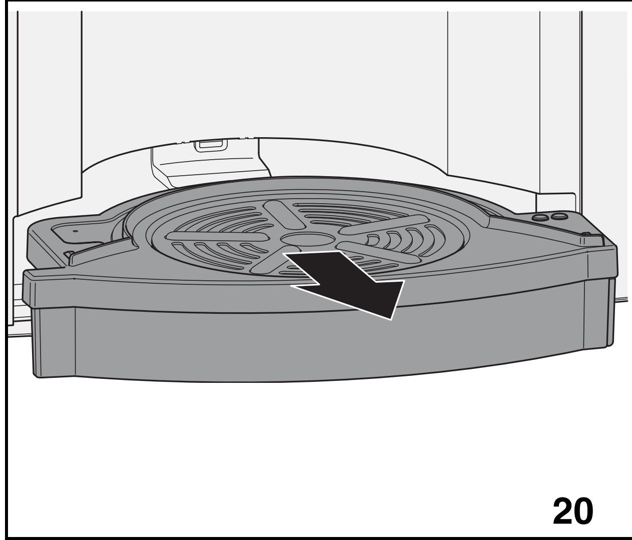
- Enlever le support de gobelets. Saisir le support de gobelets avec la main droite et, avec la main gauche, retirer le goujon de fixation correspondant, qui est situé à l'arrière de la niche de distribution *(ill. 17)*.

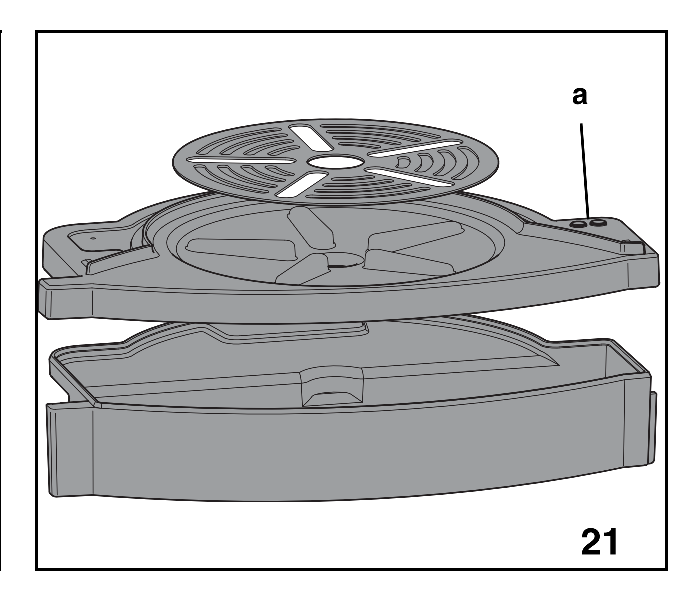
- Démonter le support de gobelets (*ill. 18*). Nettoyer la grille (**a**) et le bac (**b**) d'égouttage avec de l'eau chaude et du détergent et bien tout essuyer.



Le support de gobelets est entièrement lavable en lave-vaisselle.







Déverrouillage du bac d'égouttage

- S'il est verrouillé, tirer le verrou du bac d'égouttage situé à l'arrière de la niche de distribution vers le haut *(ill. 19)*.

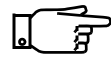
Nettoyage du bac d'égouttage

- Saisir le bac d'égouttage avec une main et le tirer vers l'avant avec précaution *(ill. 20).*

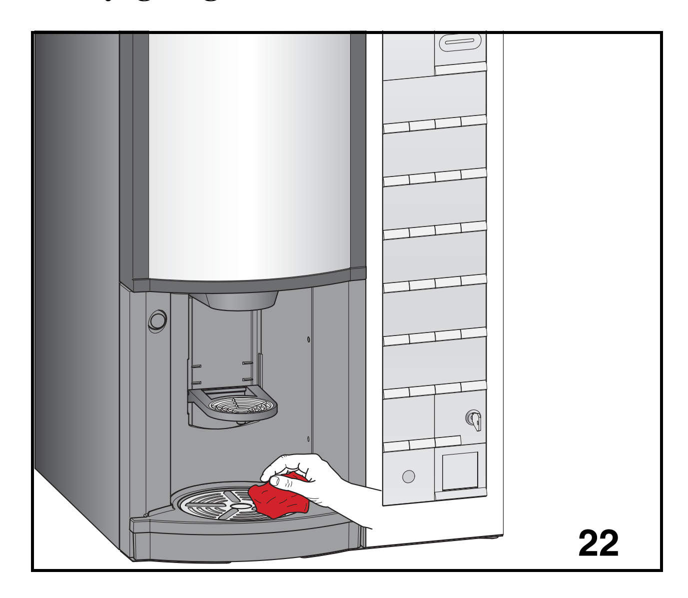
- Enlever la grille du couvercle.

- Enlever le couvercle et vider le bac.

- Nettoyer la grille d'égouttage, le couvercle et le bac, avec de l'eau chaude et du détergent et bien essuyer toutes les pièces *(ill. 21)*.



Le capteur du couvercle *(ill. 21,***a**) doit être bien essuyé.

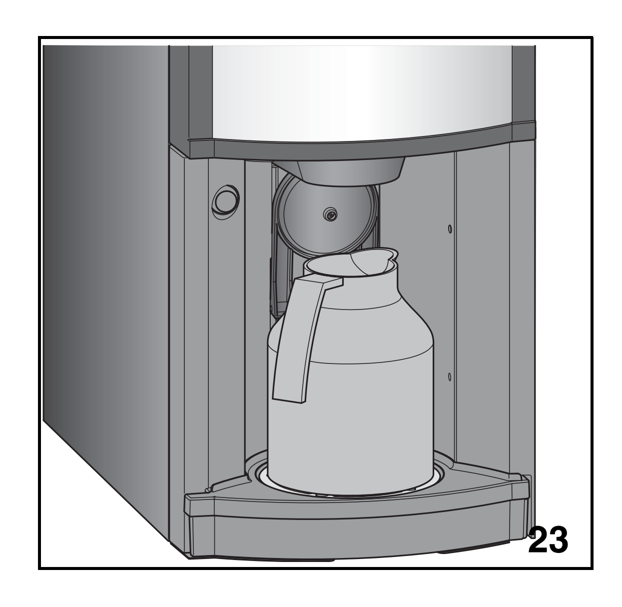

22

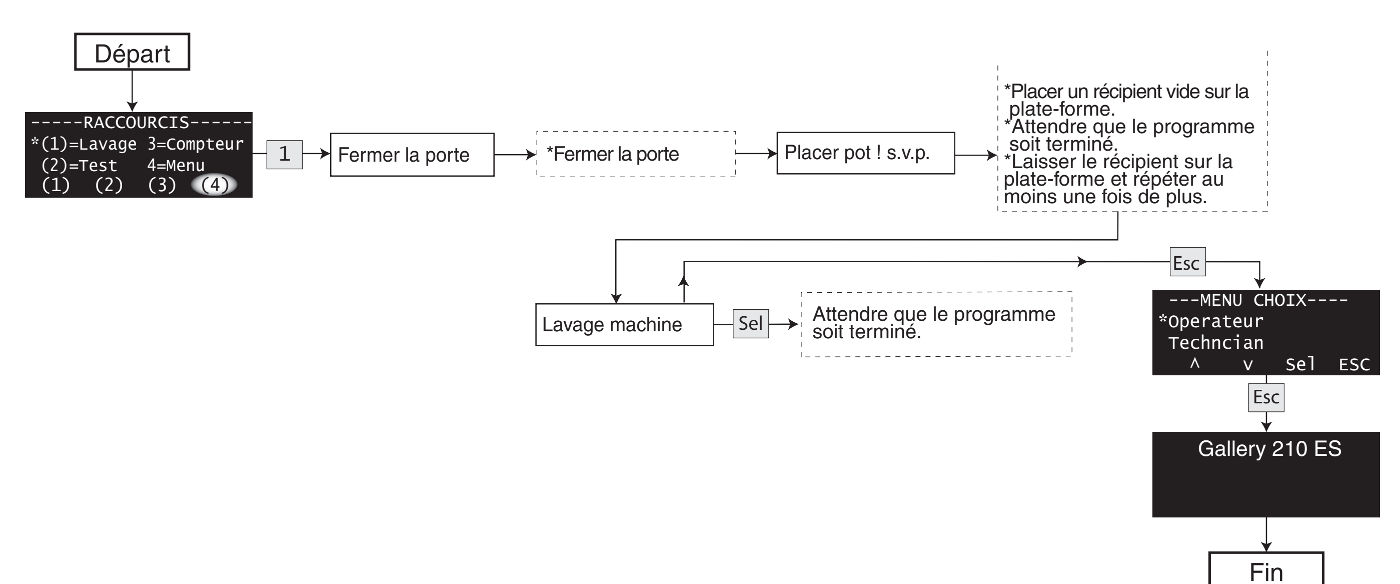
Nettoyage de l’intérieur et de l’extérieur

- Nettoyer la porte et la boîte à l’intérieur et à l’exterieur de même que le fond avec un chiffon humide *(ill. 22)*.

Remontage des éléments nettoyés

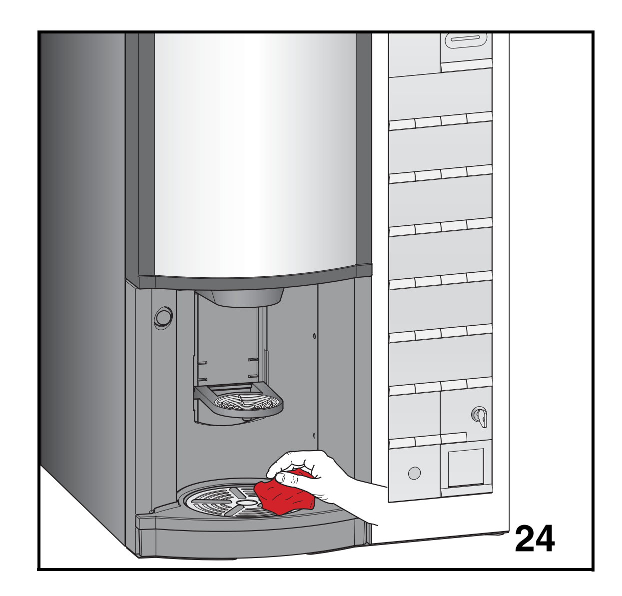
- Remonter tous les éléments.

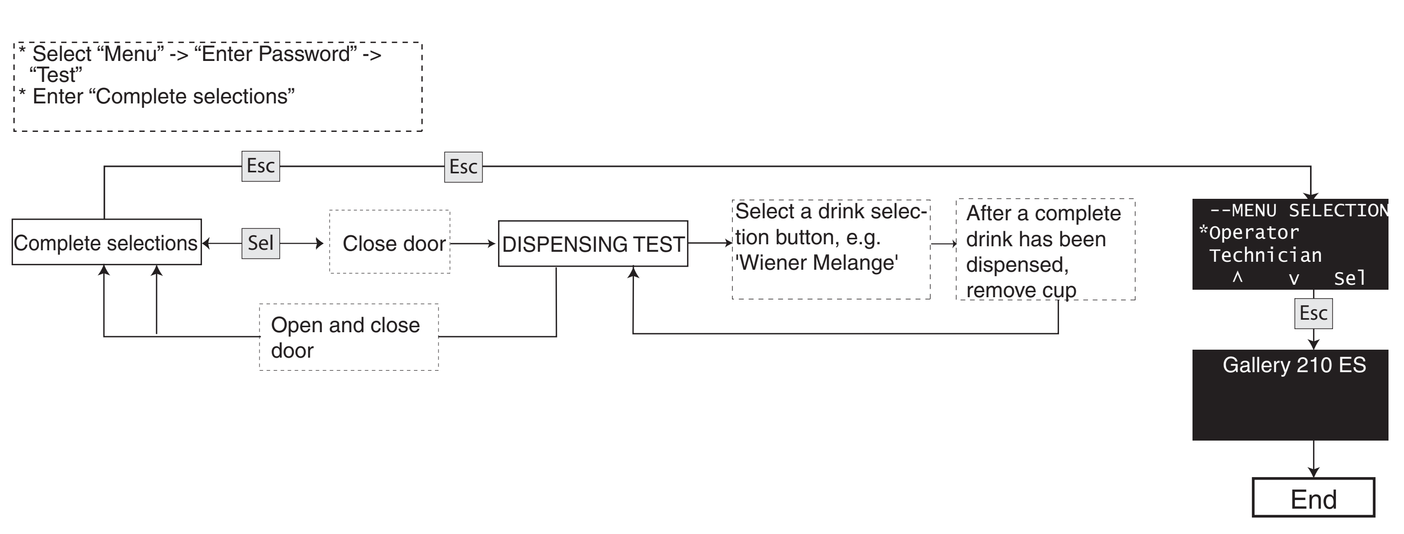




Rincer le distributeur

- Disposer d'un récipient vide (au minimum 1,5 l) pour mettre sur la plate-forme à cafetière *(ill. 23)*
- Revenir à l'affichage et suivre le diagramme pour effectuer un rinçage du distributeur.



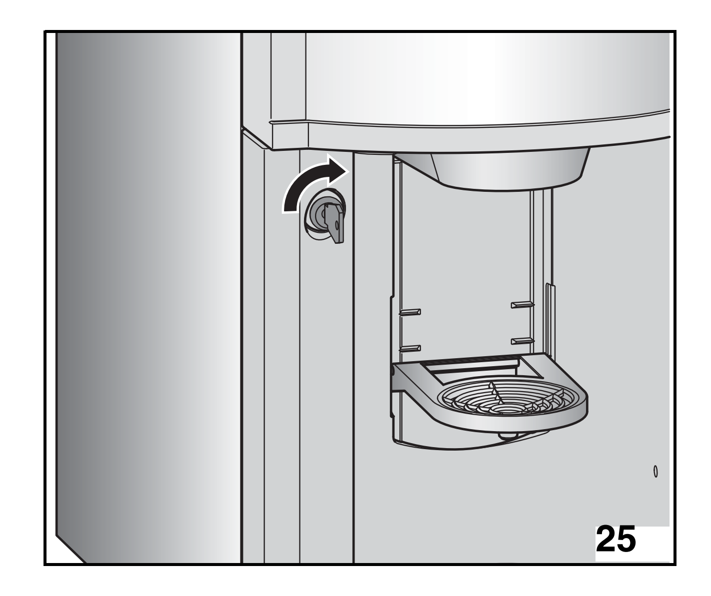


Dernière vérification

- Nettoyer l'extérieur du distributeur avec un chiffon humide et propre *(ill. 24)*.
- Effectuer un test de distribution en appuyant
  - sur une touche de sélection p.ex. café expresso avec sucre et lait, ou
  - Utiliser l'option 'Test' dans le menu Opérateur (voir le diagramme ci-dessus). Dans ce cas, la boisson ne sera pas inclue dans Sales Audit counter (compteur de vérification des ventes) (*voir "Activer et remettre les compteurs à zéro" à la page 56*).



Il y a risque de se brûler avec l'eau chaude.



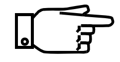
Kit d’hygiène

- Pour économiser du temps lors du nettoyage et du remplissage, il est recommandé d’avoir à sa disposition un kit d’hygiène comprenant:

  - capuchons de mélangeur.
  - un ensemble mélangeur pour ingrédients instantanés avec roues de fouet et anneaux d’étancheité
  - goulots pour poudre
  - tête de distribution avec tubes et sortie de café
  - support de gobelets

Ouvrir le distributeur

- Tourner la clé de la porte dans le sens des aiguilles d’une montre *(ill. 25),* et ouvrir la porte.



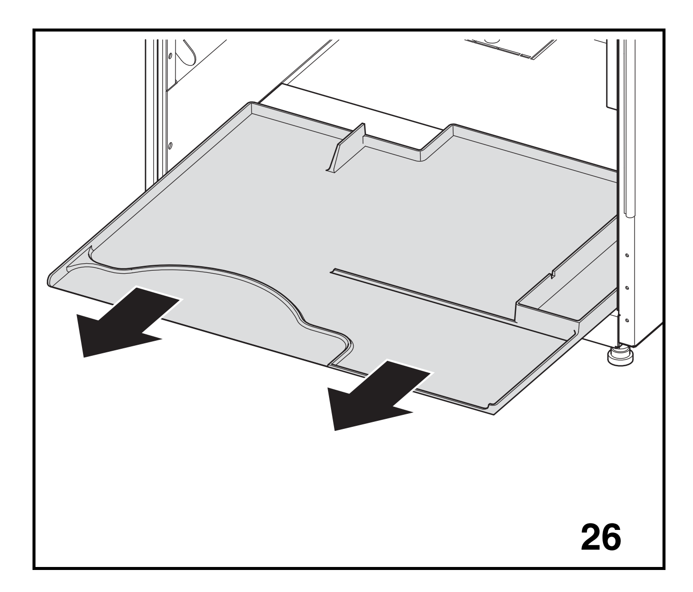
La tension de 230 V est automatiquement coupée des composants en mouvement, mais le distributeur reste toujours sous une tension de 230 V.



Si le courant n’est pas coupé, attention de ne pas toucher les éléments et les composants électriques!

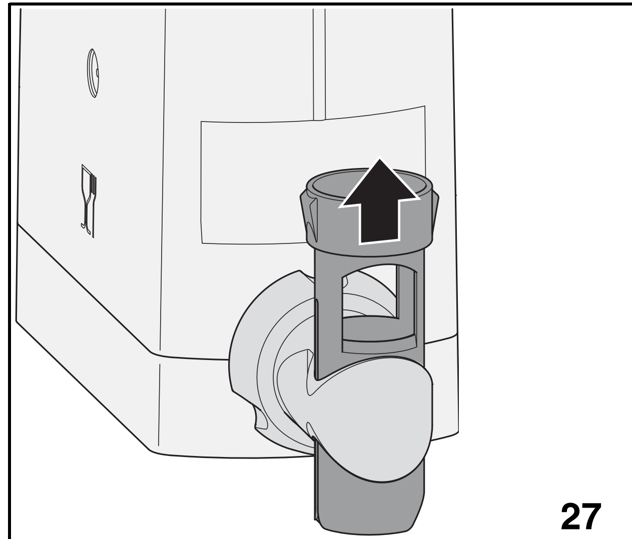
Enlever les seaux à déchets de café

- Enlever et vider les seaux à déchets de café (voir *nettoyage régulier*)

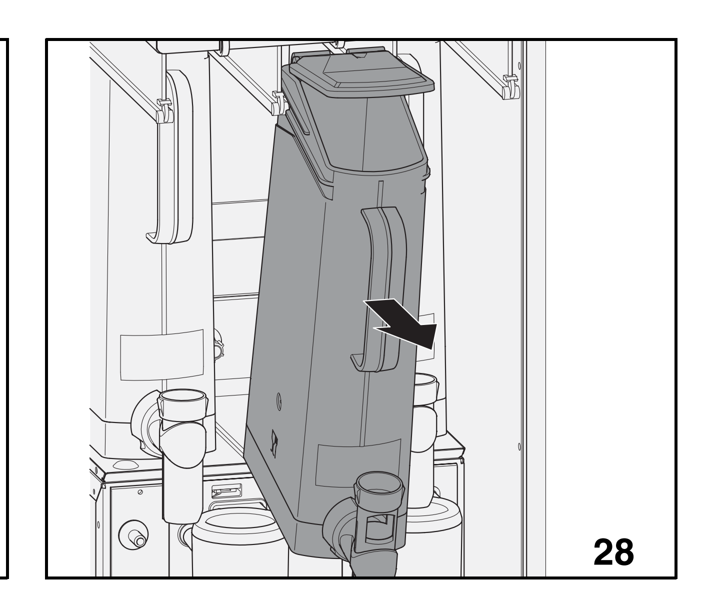


Remplir les bacs à ingrédients instantanés

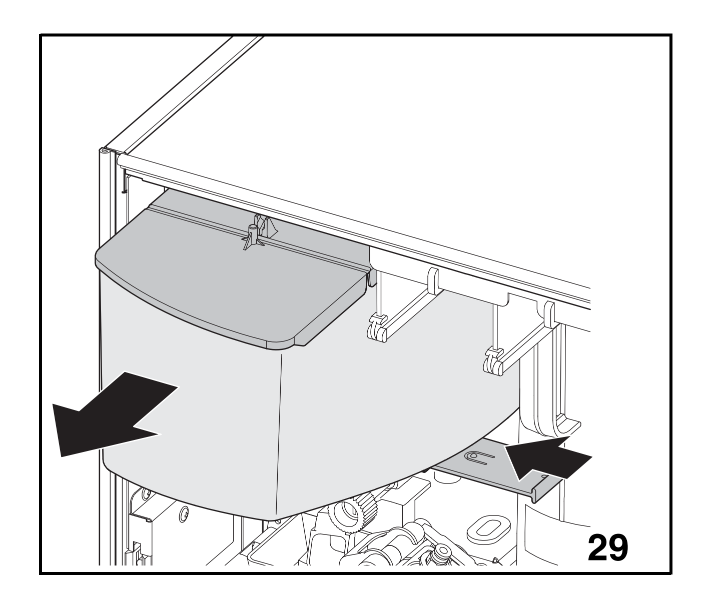
- Tirer le bac inférieur vers l’avant *(ill. 26)*.



- Fermer le guide-poudre du bac à ingrédient concerné en poussant le tuyau de sortie vers le haut *(ill. 27)*.

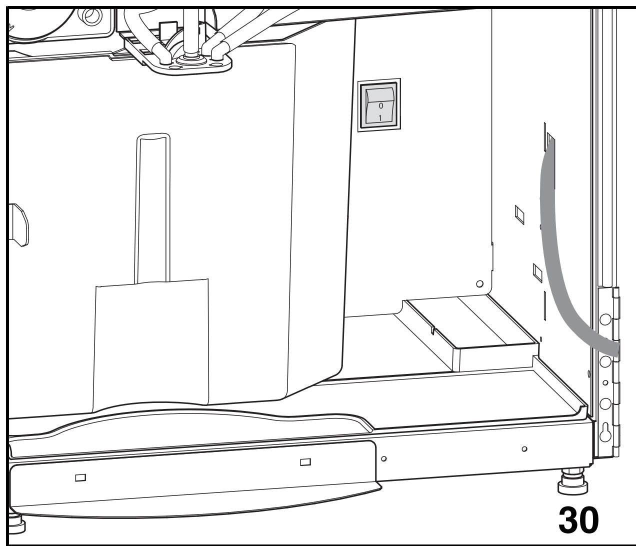


- Remplir les bacs à ingrédients instantanés un par un, comme cela est décrit pour la *nettoyage régulier* *(ill. 28)*.
- Laisser les guides-poudres fermés.
- Sortir le bac inférieur du distributeur.



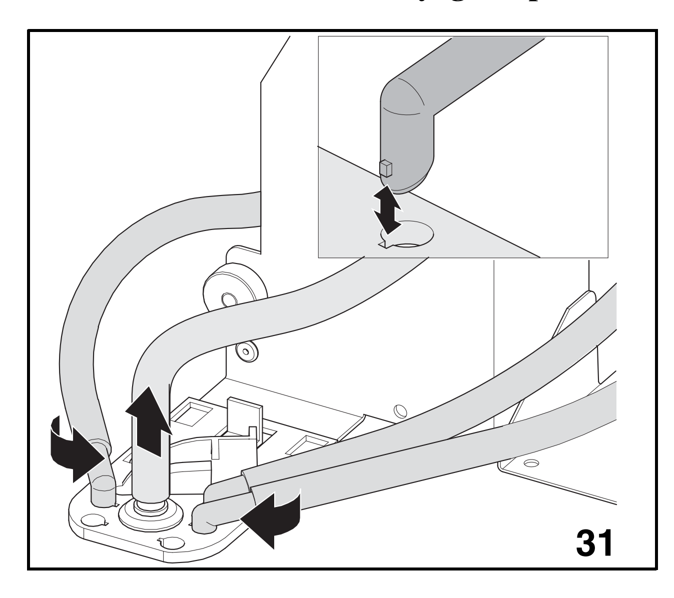
Enlever le bac à grains de café

- Fermer le volet obturateur (arrêt de grains) du bac à grains de café (*ill. 29*).
- Retirer le bac de la machine et déposer le bac à l'extérieur de la machine sur une surface propre horizontale.



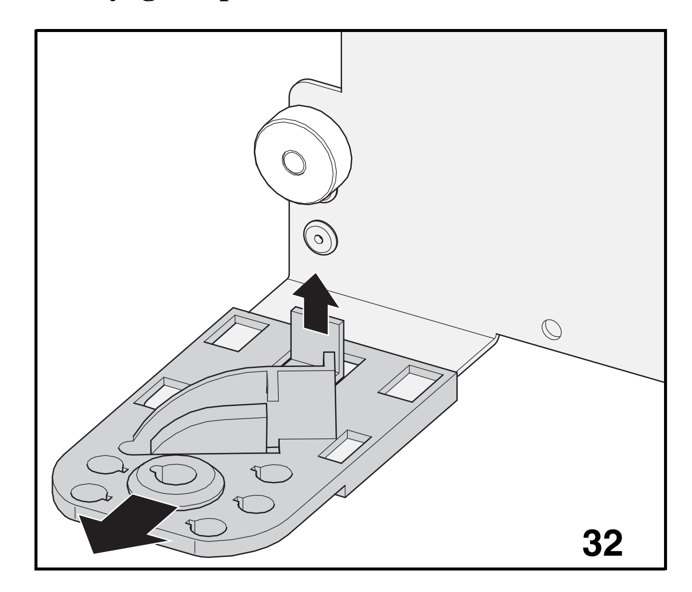
Débranchement du distributeur

- **Débrancher** le distributeur à l'aide de l'interrupteur principal *(ill. 30)* avant de démonter des éléments reliés aux éléments de l'infuseur.

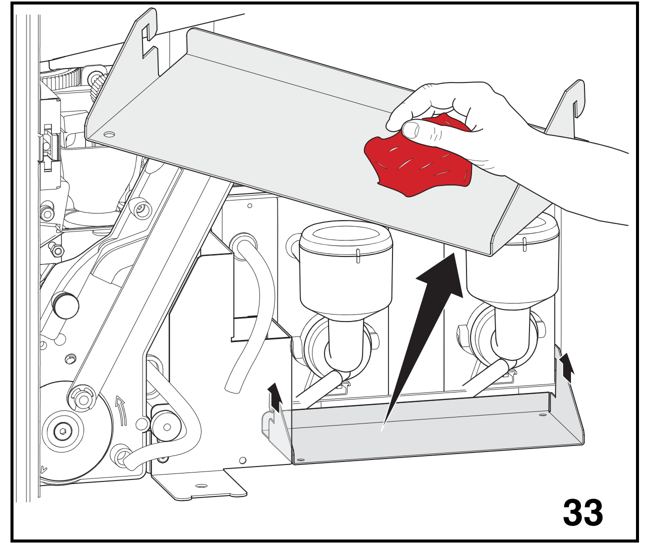


Enlever la tête de distribution

- Retirer les tuyaux avec goulottes de la tête de distribution : tourner chaque goulotte jusqu'à ce que son onglet de verrouillage se libère de l'encoche de la tête de distribution et enlever la goulotte *(ill. 31)*.

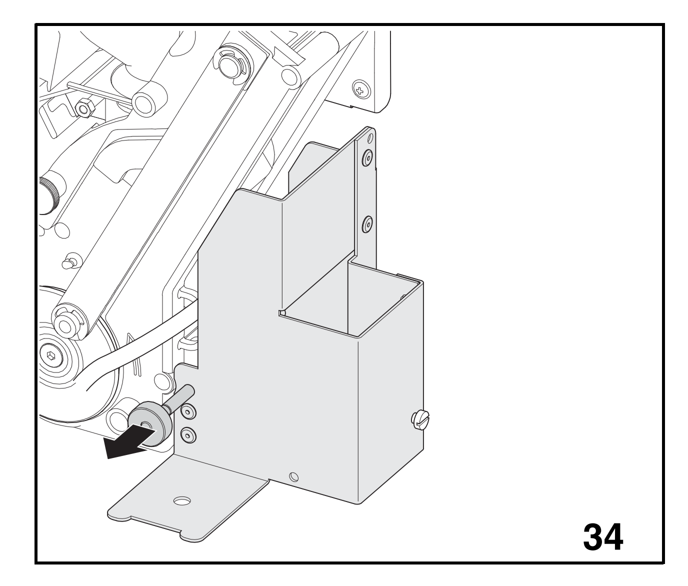


- Déposer la tête de distribution en la tirant vers l'avant *(ill. 32)*.



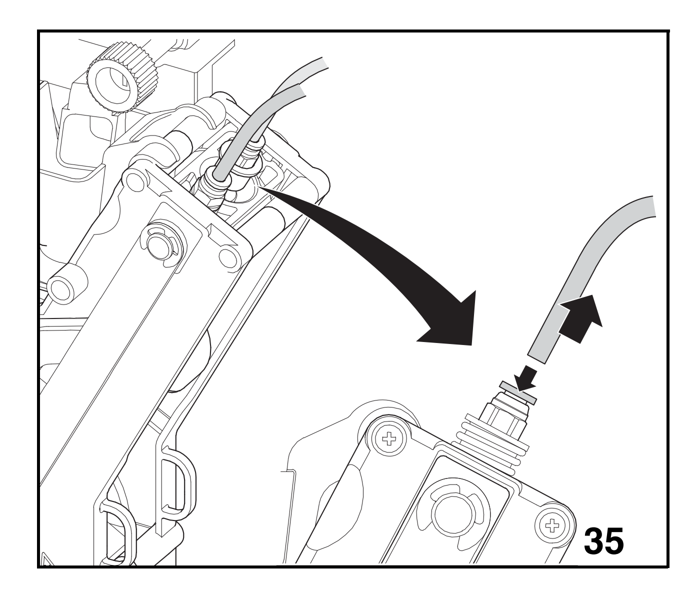
Nettoyer le bac à déchets d'ingrédients sous les mélangeurs d'ingrédients instantanés

- Soulever et bien essuyer le bac à déchets d’ingrédients avec un chiffon humide *(ill. 33)*.



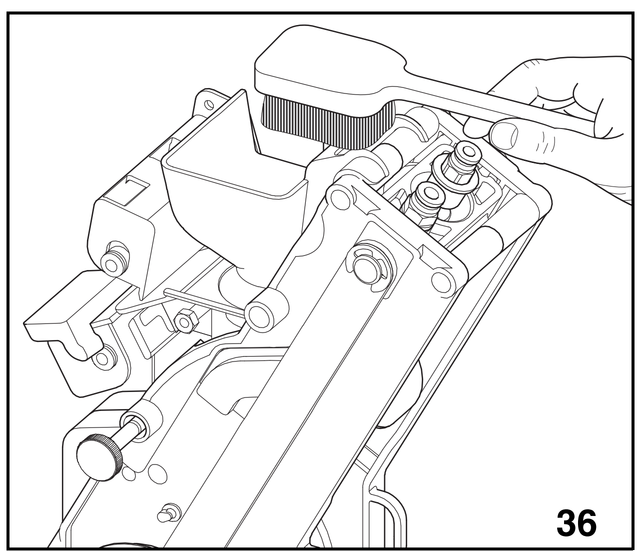
Déposer la platine de la tête de distribution

- Retirer la platine de la tête de distribution en desserrant le boulon de fixation *(ill. 34)*.
- Nettoyer la platine et l'essuyer.



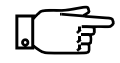
Déposer l'infuseur

- Retirer le tuyau d'alimentation et le tuyau de piston : appuyer sur l'anneau de blocage vert de chaque raccord rapide au-dessus de l'infuseur *(ill. 35)*.
- Desserrer le boulon de fixation retenant l'infuseur à sa platine.
- Déposer l'infuseur.

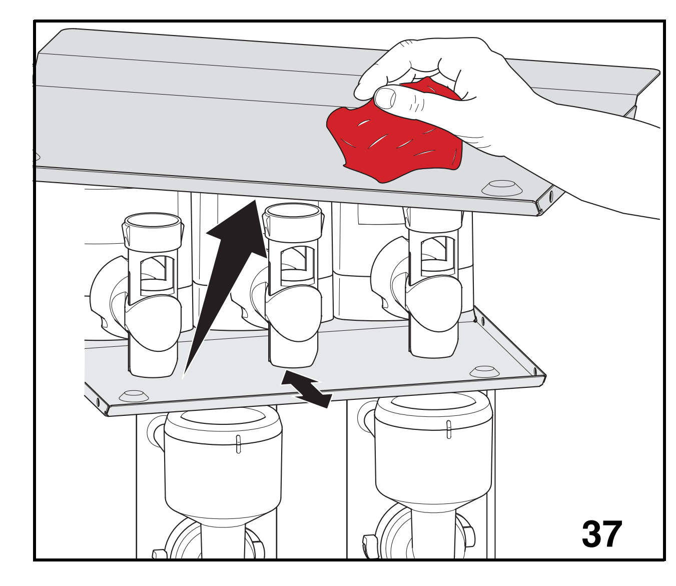


Nettoyer l'infuseur

- *Enlever les restes de poudre des éléments externes de l'infuseur à l'aide d'une brosse sèche et propre, en particulier dans la partie de l'entonnoir de café (ill. 36)*.

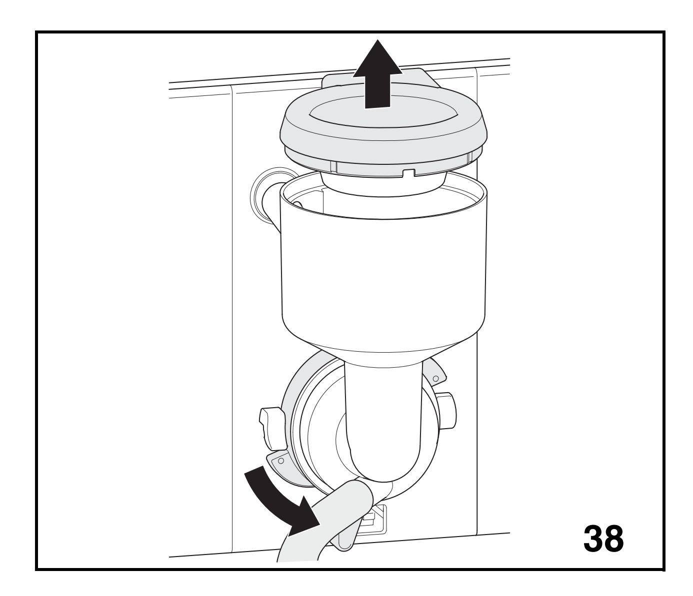


Nettoyer l'infuseur à espresso chaque fois que du café est ajouté ou au moins une fois par semaine.



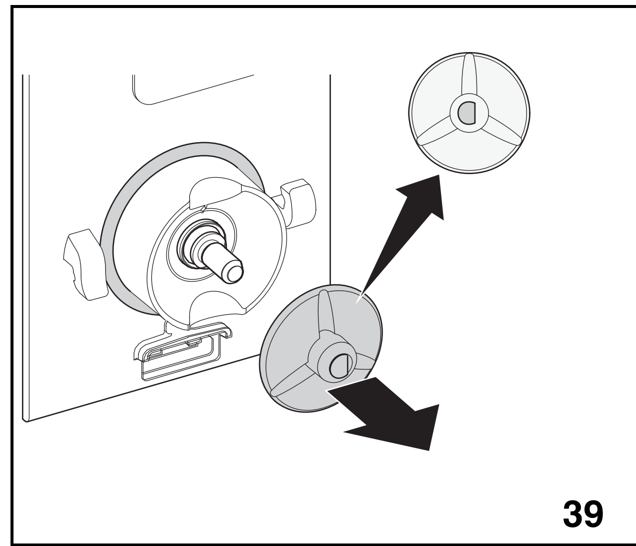
Nettoyer le bac à déchets d'ingrédients

- Enlever et bien essuyer le bac à déchets d'ingrédients avec un chiffon humide *(ill. 37)*.
- Remettre le bac à déchets d'ingrédients.

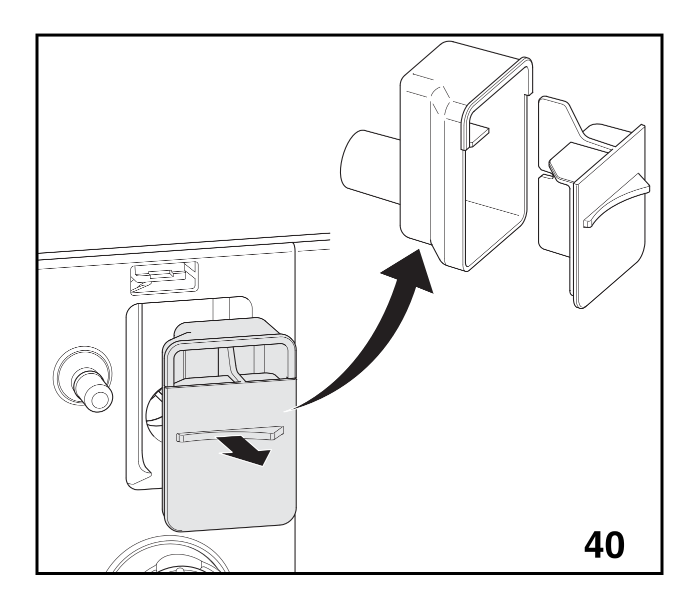


Nettoyage des éléments du système de distribution des ingrédients instantanés

- Enlever les capuchons du mélangeur en les soulevant
  (ill. 38).
- Détacher l’anneau de serrage en appuyant sur le levier dans le sens inverse des aiguilles d’une montre et sortir l’entonnoir mélangeur en laissant les tuyaux dessus *(ill. 38)*.

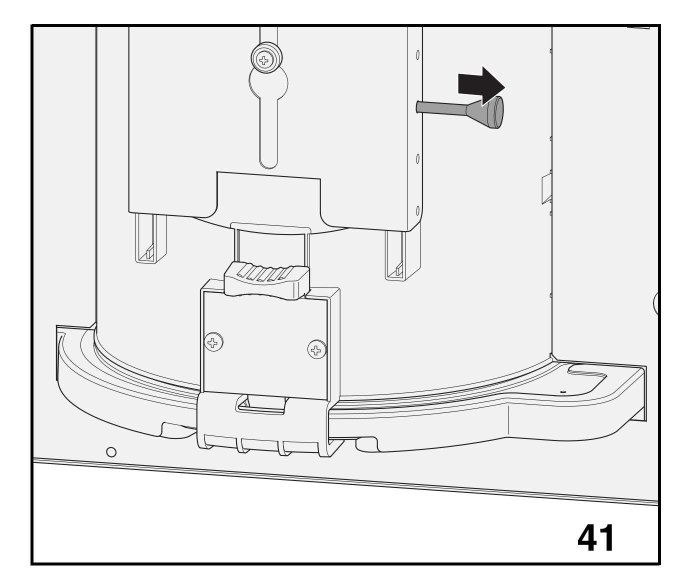


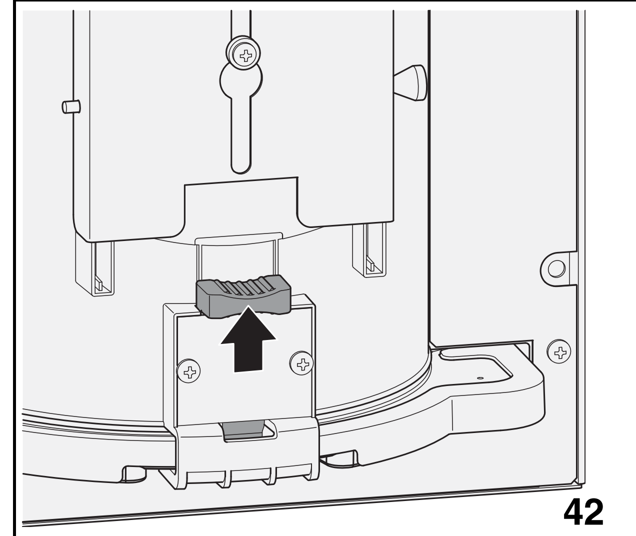
- Enlever l’anneau d’étancheité *(ill. 39)*.
- Enlever la roue du fouet *(ill. 39)*.
- Répéter la procédure jusqu’à ce que tous les entonnoirs mélangeurs soient enlevés.

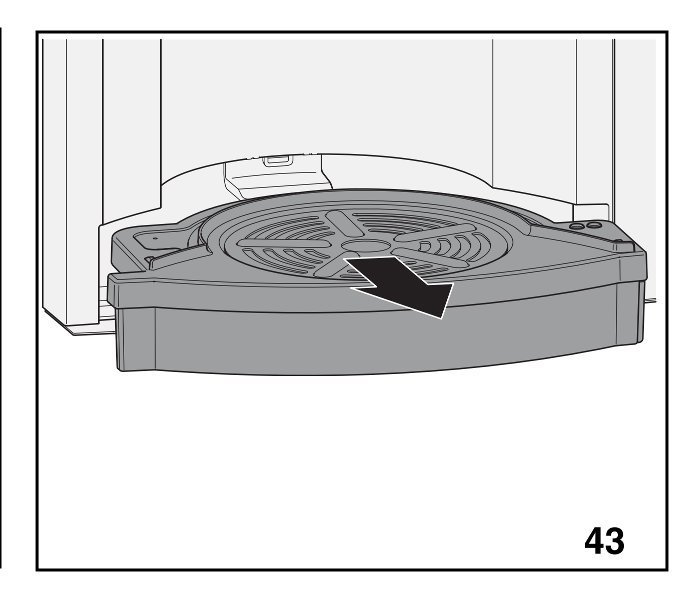


Nettoyage du goulot pour poudre

- Prendre la petite poignée du goulot à poudre et retirer *(ill. 40)*.
- Séparer l’élément avant, de l’élément arrière.
- Faire tremper les deux éléments du goulot à poudre dans de l’eau chaude et du détergent.
- Rincer les éléments dans de l’eau chaude propre, essuyer et remettre les éléments en place en procédant dans l’ordre inverse.


41


42


43

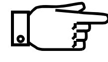
Nettoyage du support de gobelets

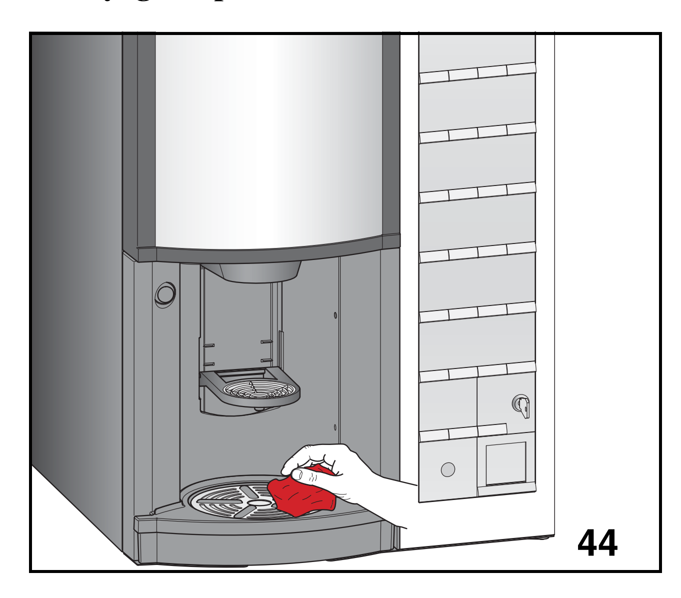
- Enlever le support de gobelets *(ill. 41)* (voir *Nettoyage régulier*).
- Nettoyer la grille et le bac d’égouttage (voir *Nettoyage régulier*).

Nettoyage du bac d’égouttage

- S’il est verrouillé, tirer le verrou du bac d’égouttage vers le haut *(ill. 42)*. *(Voir Nettoyage régulier)*.
- S’il est verrouilé, tirer le verrou du bac d’égouttage situé à l’arrière de la niche de distribution vers le haut

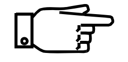
- Enlever et nettoyer le bac d’égouttage et ses divers composants *(ill. 43)*. *(Voir Nettoyage régulier)*.


Le capteur du couvercle doit toujours être bien essuyé.

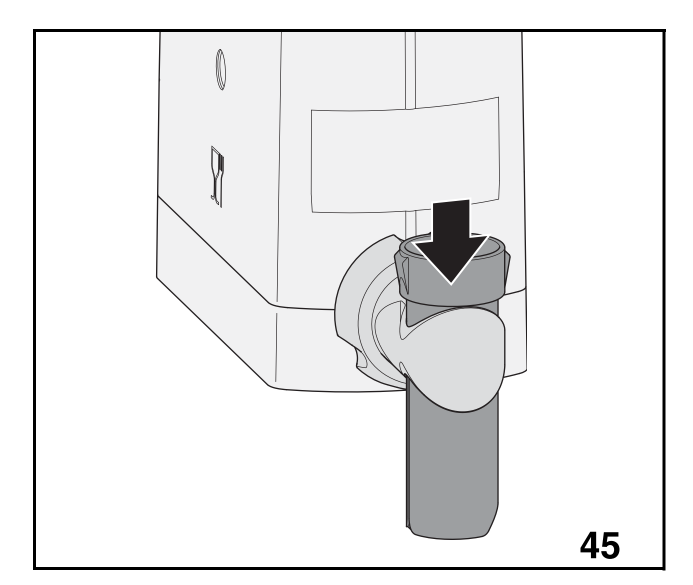


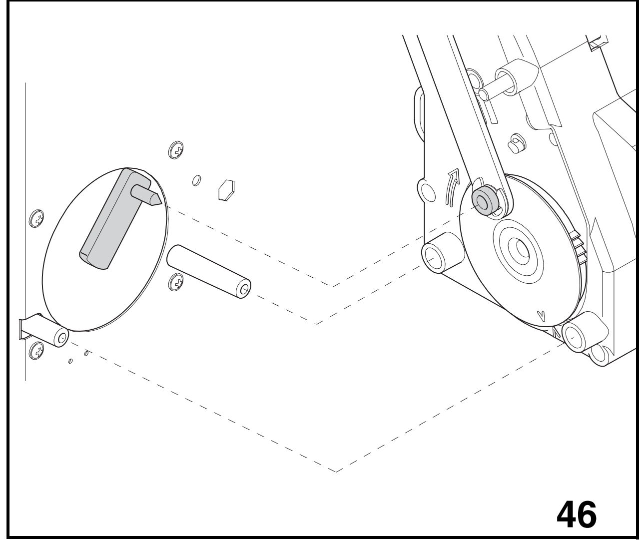
Nettoyage de l’intérieur et de l’extérieur

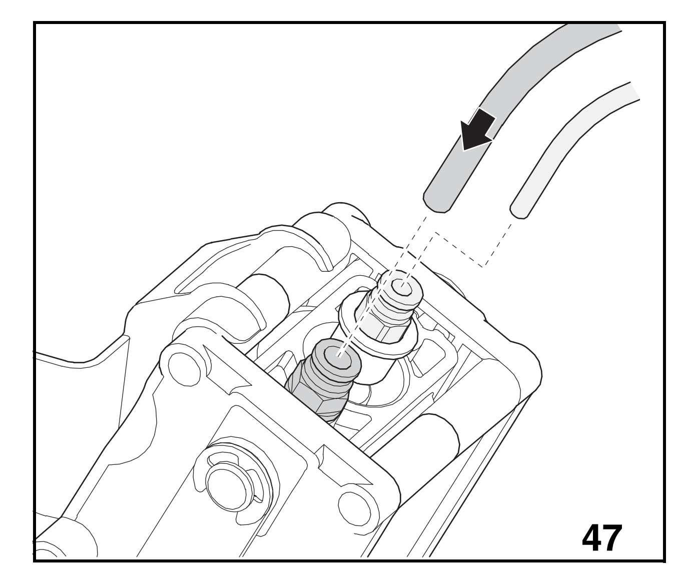
- Nettoyer la porte et la boîte à l’intérieur et à l’exterieur, de même que le fond avec un chiffon humide propre *(ill. 44)*.
- Rincer bien soigneusement tous les éléments que l’on a fait tremper avec de l’eau chaude propre.
- Essuyer tous les éléments avec un chiffon sec.



Vérifier qu’il ne reste plus de saleté ni de détergent sur les éléments.



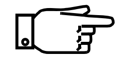




Remontage des éléments nettoyés

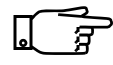
- Ouvrir les guides-poudres des bacs à ingrédients en poussant les tubes vers le bas *(ill. 45)*.
- Remplir le bac à grains de café et le replacer dans la machine.
- Retirer le volet obturateur (arrêt de grains) en position ouverte, après que le bac a été remis en place.

- Replacer l'infuseur à espresso en s'assurant que la bielle du moteur à café s'engage correctement dans l'axe d'entraînement de l'infuseur *(ill. 46)*.

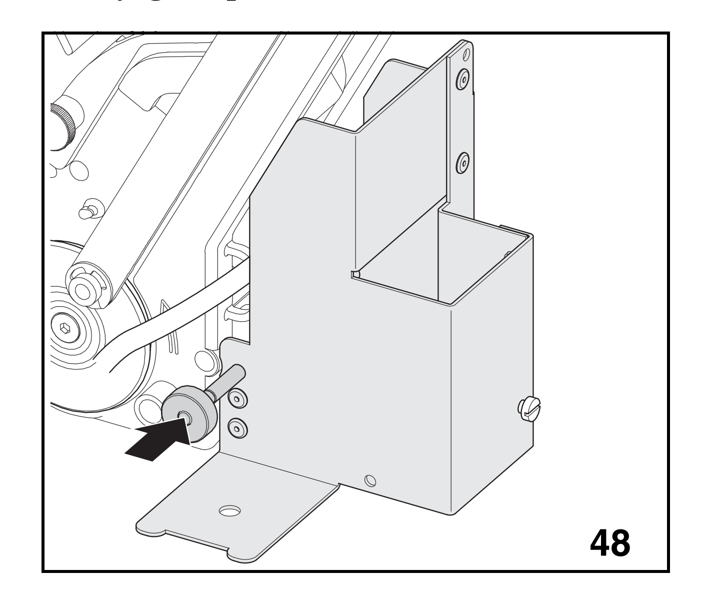


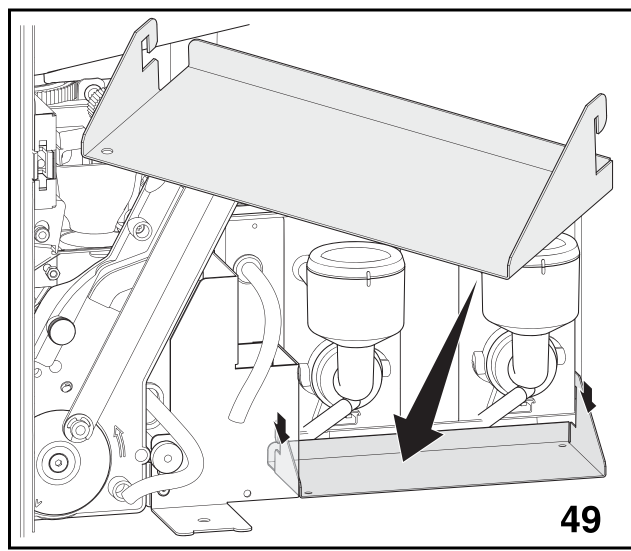
Au moment de réinstaller l'infuseur, veiller à ce que l'axe de la manivel-le du moto-réducteur s'engage dans son lo-gement.

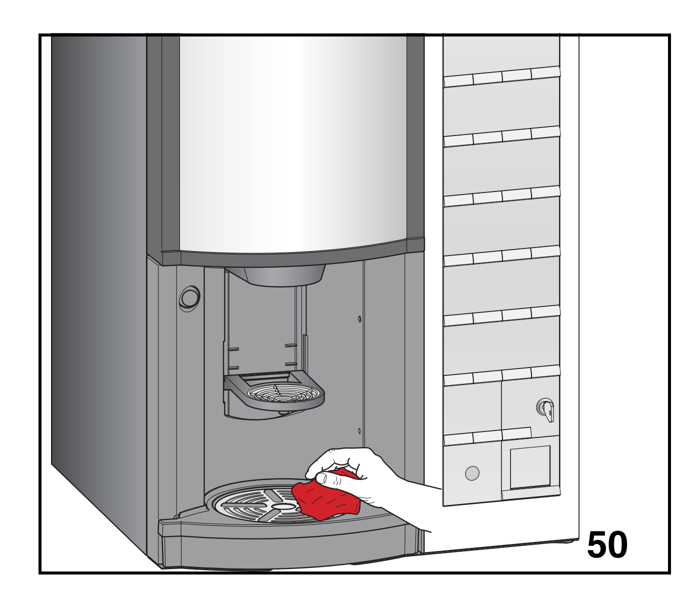
- Replacer les tuyaux au-dessus de l'infuseur *(ill. 47)*.



Vérifier, en tirant vers le haut, que les tuyaux au-dessus de l'infuseur sont correctement fixés.
Si les tuyaux sont correctement re-liés, ceux-ci sont retenus par les anneaux de blocage.





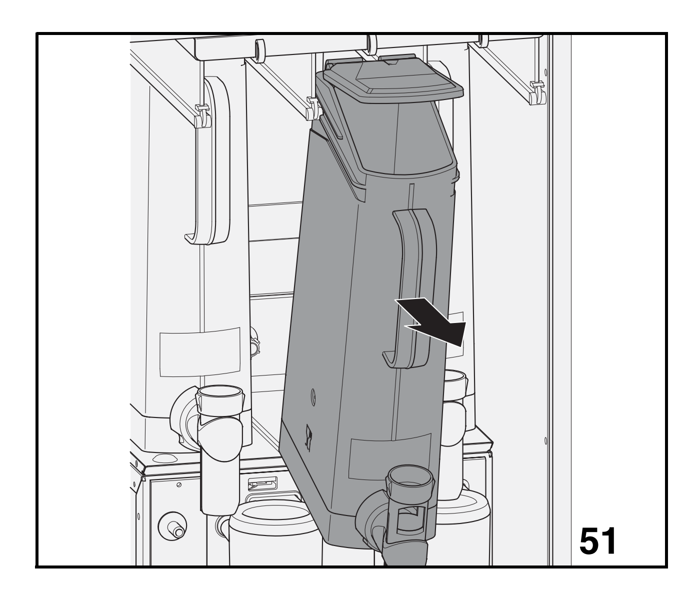


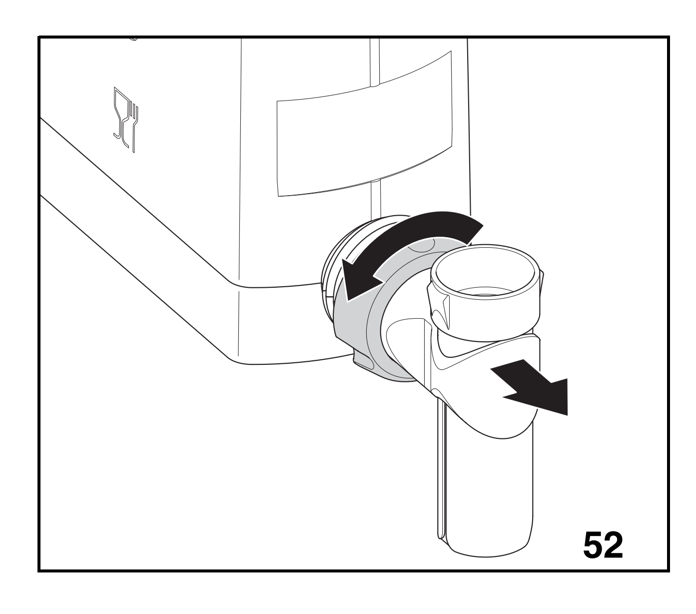
- Replacer la platine de la tête de distribution *(ill. 48*).

- *Replacer l'étagère de déchets d'ingrédients sous les mélangeurs d'ingrédients (ill. 49*).
- Remonter tous les éléments dans l'ordre inverse.

Rinçage et dernière vérification

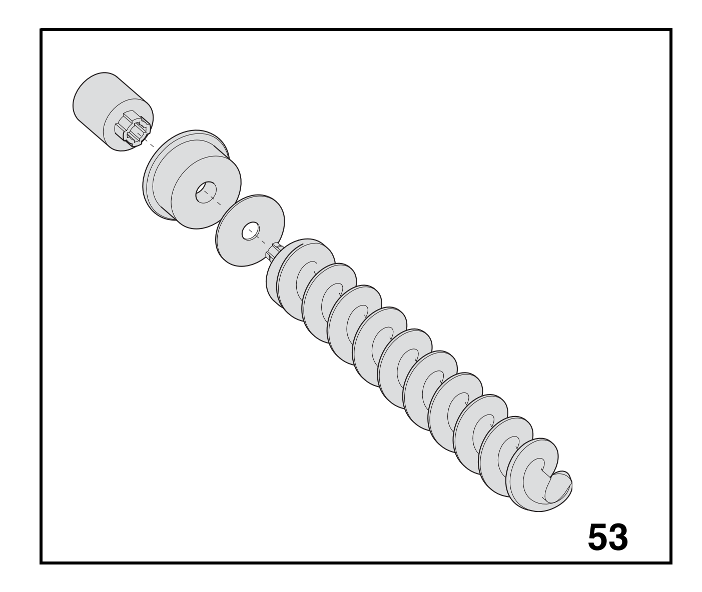
- Allumer à l'interrupteur principal.
- Rincer le distributeur deux fois (Voir *Nettoyage régulier)*.
- Nettoyer l'extérieur du distributeur avec un chiffon humide et propre *(ill. 50*).
- Effectuer un test de distribution en appuyant sur une touche de sélection Effectuer un test de distribution en appuyant sur une touche de sélection p.ex. café expresso avec sucre et lait ou utiliser l'option " Test " (voir nettoyage normal, *" Dernière vérification " à la page 36)*.

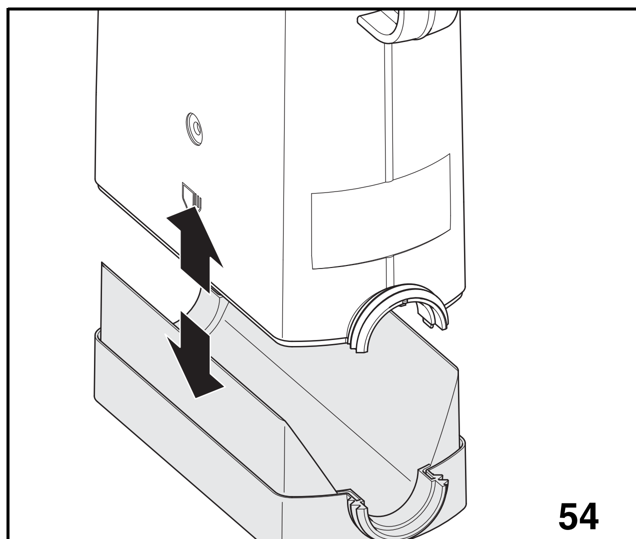


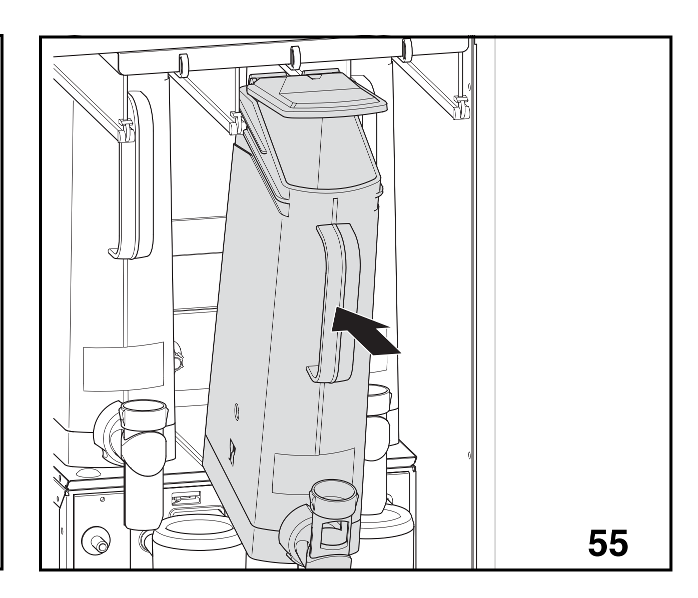


Nettoyage des bacs à ingrédients instantanés

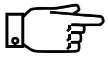
- Fermer le guide-poudre du bac à ingrédient en poussant le tuyau de sortie vers le haut.
- Saisir le bac par la poignée et le tirer vers l'avant *(ill. 51)* jusqu'à l'extrêmité du rail de guidage. Lever le bac vers le haut et le tirer vers l'avant pour le sortir du rail de guidage.. Le couvercle est automatiquement déverrouillé.
- Retirer le couvercle entièrement.
- Vider les ingrédients du bac dans un sac en plastique ou dans un récipient propre.
- Dévisser l'écrou de la fermeture du côté avant du bac et enlever le guide-poudre *(ill. 52)*.
- Dévisser l'écrou de la fermeture du côté arrière du bac et retirer le dispositif de dosage.







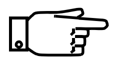
- Démonter le dispositif de dosage *(ill. 53)*:
  - couplage
  - bague-joint
  - vis sans fin
  - disque en feutre



Toutes les pièces des bacs à ingrédients instantanés peuvent passer au lave-vaisselle, excepté le disque en feutre.

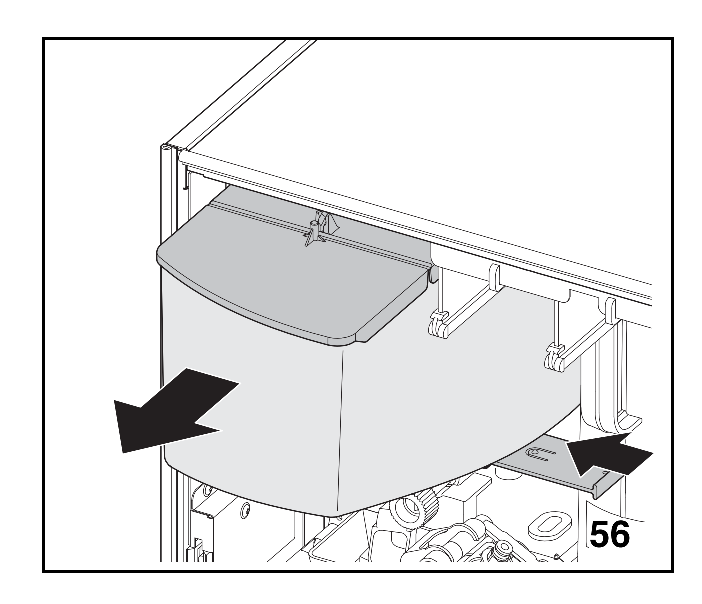
- Démonter l’élément du fond du bac *(ill. 54)*.
- Faire tremper tous les composants dans de l’eau chaude et du détergent, excepté le disque en feutre.
- Rincer soigneusement tous les composants dans de l‘eau chaude propre.
- Essuyer soigneusement les composants.
- Remonter le bac à ingrédients instantanés dans l’ordre inverse.

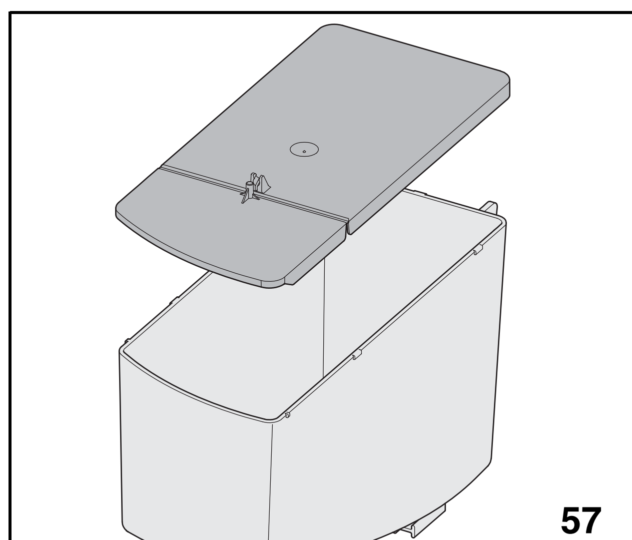
- Remettre le bac en place *(ill. 55)*.
- Remplir le bac avec l’ingrédient instantané.
- Répéter la procédure pour tous les autres bacs.

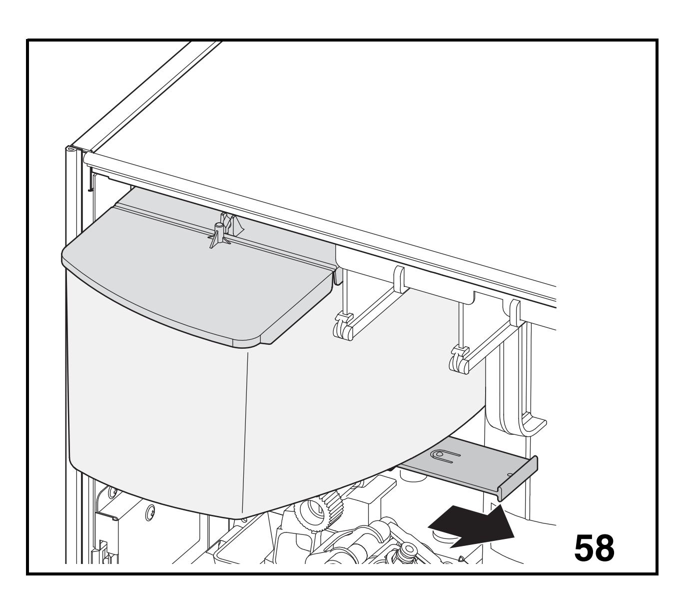


S’assurer que l’ouverture du tube de sortie est orientée vers le bas.

Les bacs doivent toujours être remis dans leur position initiale.

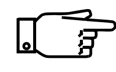




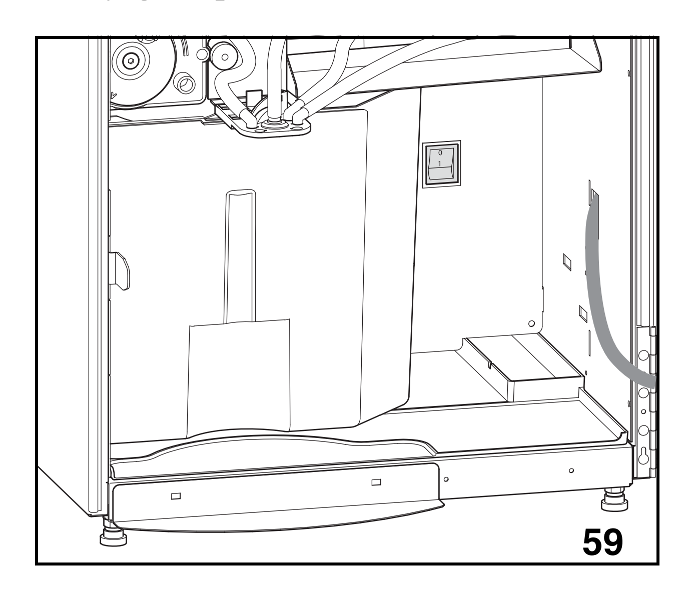


Nettoyer le bac à grains de café

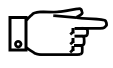
- Fermer le volet obturateur (arrêt de grains) du bac à grains de café *(ill. 56)*.
- Retirer le bac du moulin.
- Enlever le couvercle et entièrement vider le bac.
- Rincer le bac dans de l'eau chaude avec un produit nettoyant.
- Rincer le bac en profondeur dans de l'eau chaude propre.
- Laisser le bac entièrement sécher.
- Remplir le bac de grains de café et le replacer dans la machine.



S'assurer que le volet obturateur (arrêt de grains) est entièrement ouvert .



Nettoyer l'infuseur avec une capsule de nettoyage

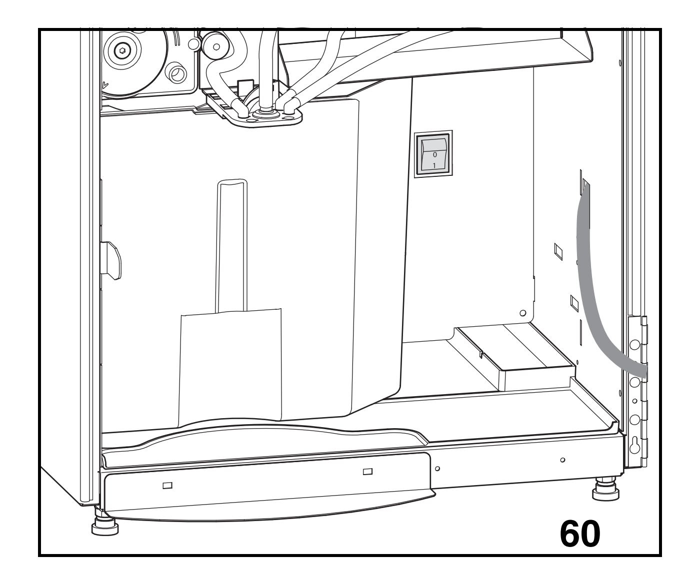


Pour le nettoyage, uniquement utiliser des produits spécifiquement destinés aux machines à café. Observer à la lettre les consignes de stockage, d'utilisation et de dosage du fabricant.

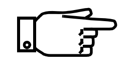
- Insérer la clé dans la serrure, la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et ouvrir la porte.
- **Éteindre** la machine avec l'interrupteur principal *(ill. 59)* avant de démonter les pièces liées aux pièces de l'infuseur.

Préparer le nettoyage de l'infuseur au moyen d'une capsule de nettoyage

- Déposer les tuyaux avec les goulottes de la tête de distribution : tourner chaque goulotte jusqu'à ce que son onglet de verrouillage puisse être libéré de l'encoche de la tête de distribution et enlever la goulotte.
- Déposer la tête de distribution en la tirant vers l'avant.
- Retirer le seau à déchets.
- Retirer la platine de la tête de distribution en desserrant le boulon de fixation.
- Retirer le tuyau d'alimentation et le tuyau de piston : appuyer sur l'anneau de blocage vert de chaque raccord rapide au-dessus de l'infuseur.
- Desserrer le boulon de fixation retenant l'infuseur à sa platine.
- Déposer l'infuseur.
- Rincer l'infuseur sous un robinet d'eau afin d'enlever tous les restes de café du filtre supérieur et inférieur.
- Essuyer l'infuseur avec un chiffon propre et sec.
- Replacer l'infuseur et les autres pièces dans le sens inverse du démontage.

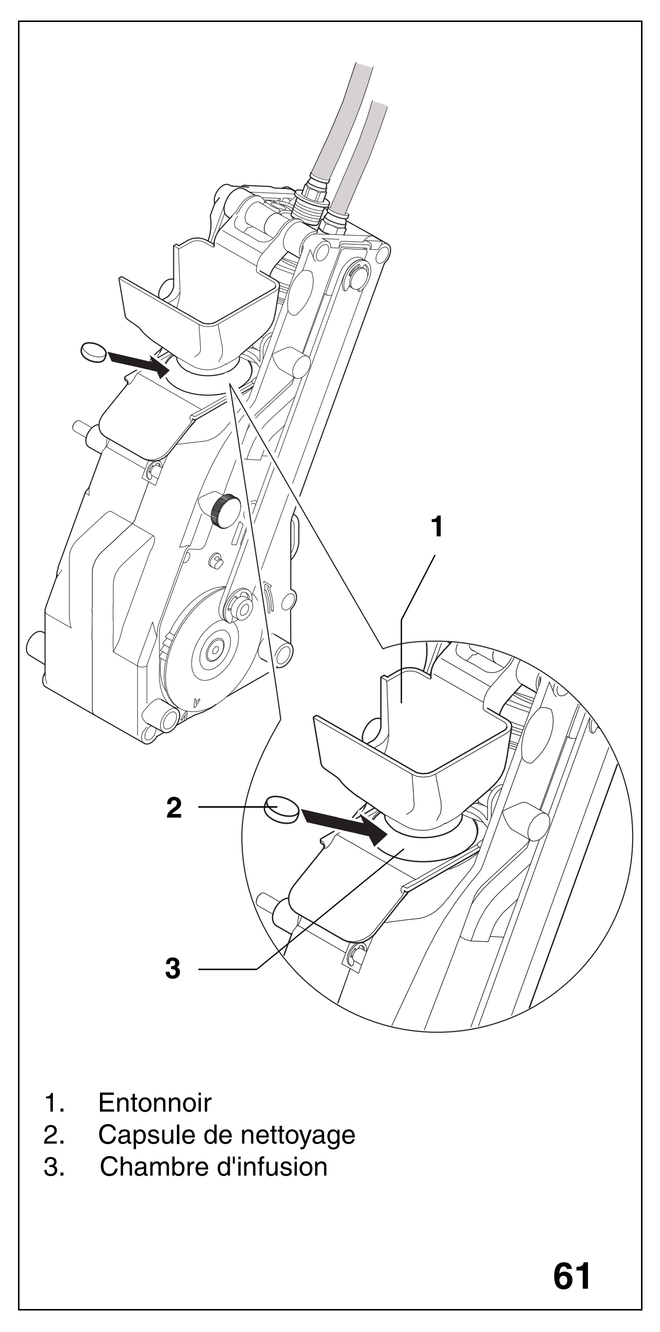


- **Allumer** le distributeur avec l'interrupteur principal *(ill. 60)*.
- Fermer la porte et laisser la machine s'initialiser. (L'infuseur effectue un cycle pour atteindre la bonne position.)
- Tenir un récipient vide (min. 2 litres) à portée de la main afin de pouvoir le poser sur la plate-forme de la cafetière.
- Ouvrir la porte.
- Tenir une capsule de nettoyage à portée de la main afin de pouvoir la mettre dans la chambre d'infusion.



Ne pas jeter de capsule de nettoyage par l'entonnoir (risque de restes de capsule de nettoyage) *(ill. 61)*.

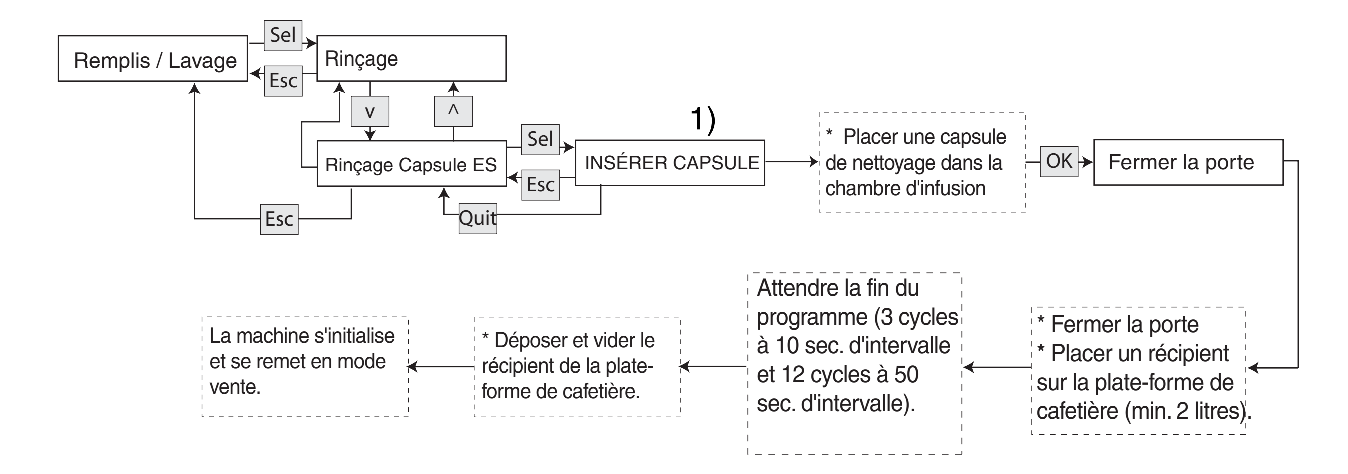
- Regarder l'afficheur et suivre le verso du tableau.

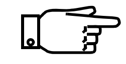


1. Entonnoir
2. Capsule de nettoyage
3. Chambre d'infusion

Tableau de la procédure de nettoyage de l'infuseur avec une capsule de nettoyage

- Sélectionner " Menu " (appuyer sur la touche 4).
- Entrer le mot de passe et appuyer sur " OK " pour continuer (si applicable).
- Sélectionner " Technicien ".
- Depuis " Technicien ", entrer " Remplis/Lavage " (appuyer sur la touche " SEL ").
- Suivre le schéma à droite :





1) Ne pas jeter de capsule de nettoyage par l'entonnoir (risque de restes de capsule de nettoyage).

Un cycle de nettoyage dure environ 15 minutes.

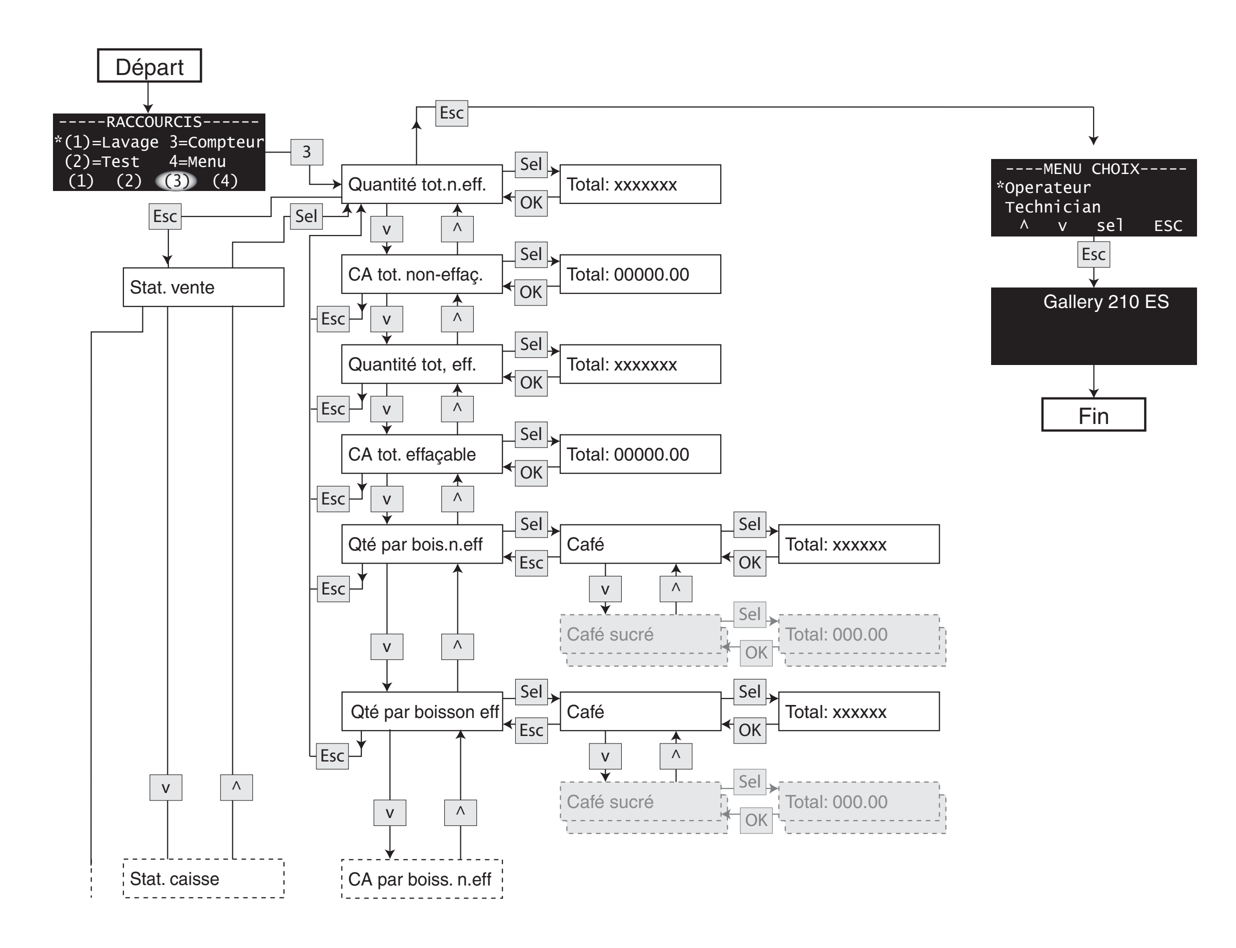
Ne pas interrompre un cycle de nettoyage !
Si un cycle de nettoyage est interrompu - manuellement, en raison d'une coupure de courant ou suite à la remise en route de la machine -, un cycle de rinçage est nécessaire pour enlever les restes de la capsule de nettoyage.
Aucune sélection à base d'expresso ne peut être faite tant que ce cycle de rinçage n'a pas été effectué.

Activer et remettre les compteurs à zéro

Suivre ce diagramme pour vérifier et remettre les compeurs à zéro.

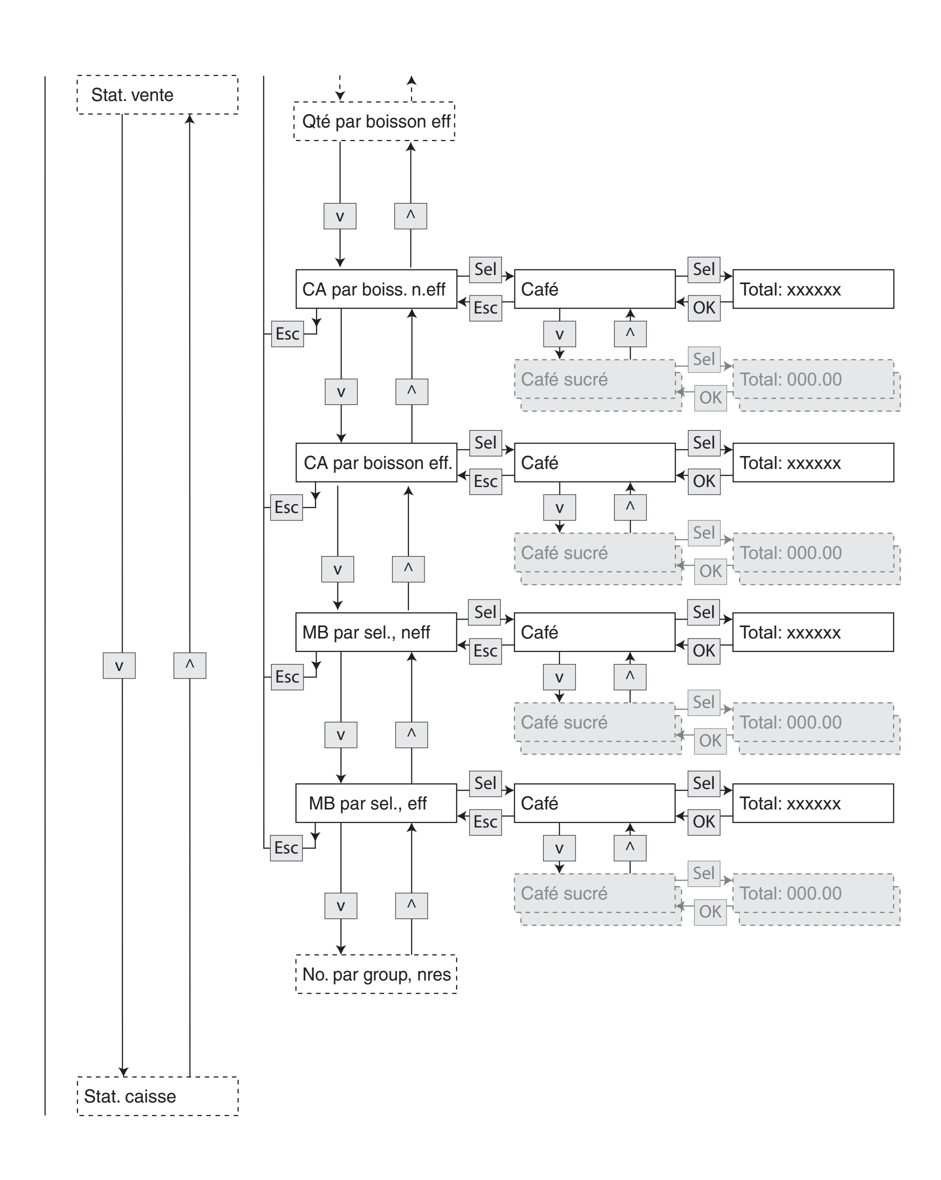
Le chiffre d'affaires des ventes et le nombre d'unités vendues sont disponibles aussi bien en tant que chiffre total qu'en tant que chiffre comptabilisant les divers types de boissons sélectionnés.

Remarque : Seuls les compteurs "Cash audit" (vérification argent) sont remis à zéro par cette fonction de remise à zéro.



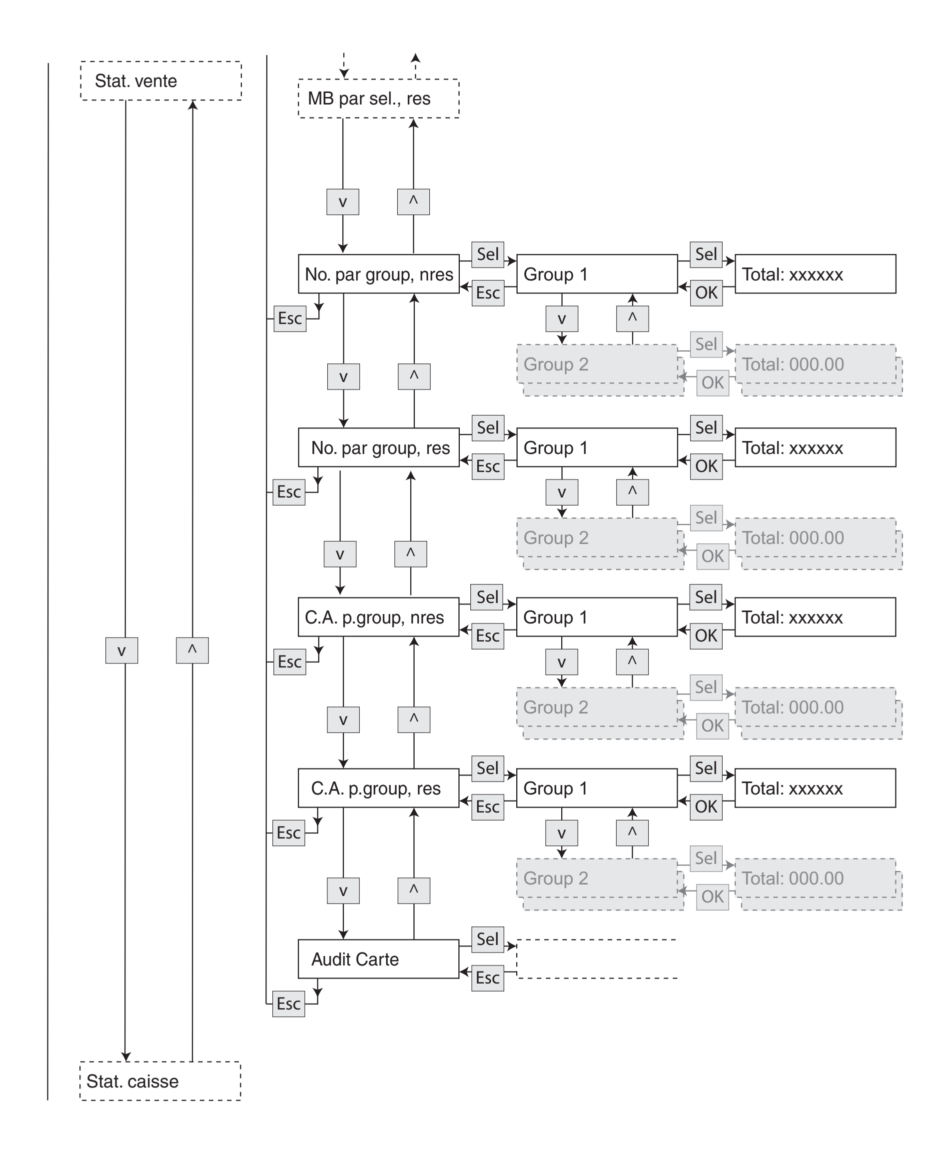
Suite page suivante

Diagramme suite



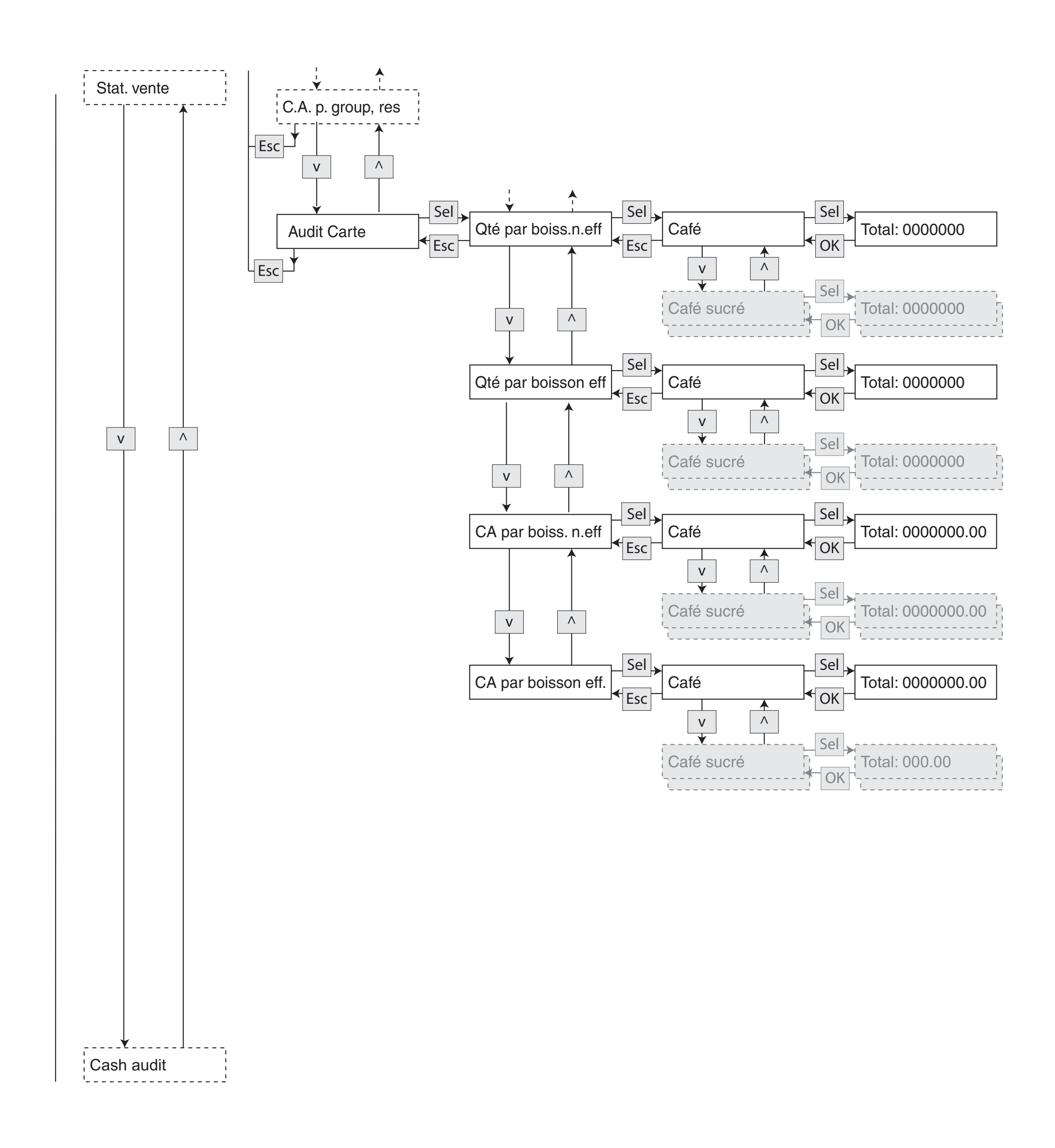
Suite page suivante

Diagramme suite



Suite page suivante

Diagramme suite



Suite page suivante

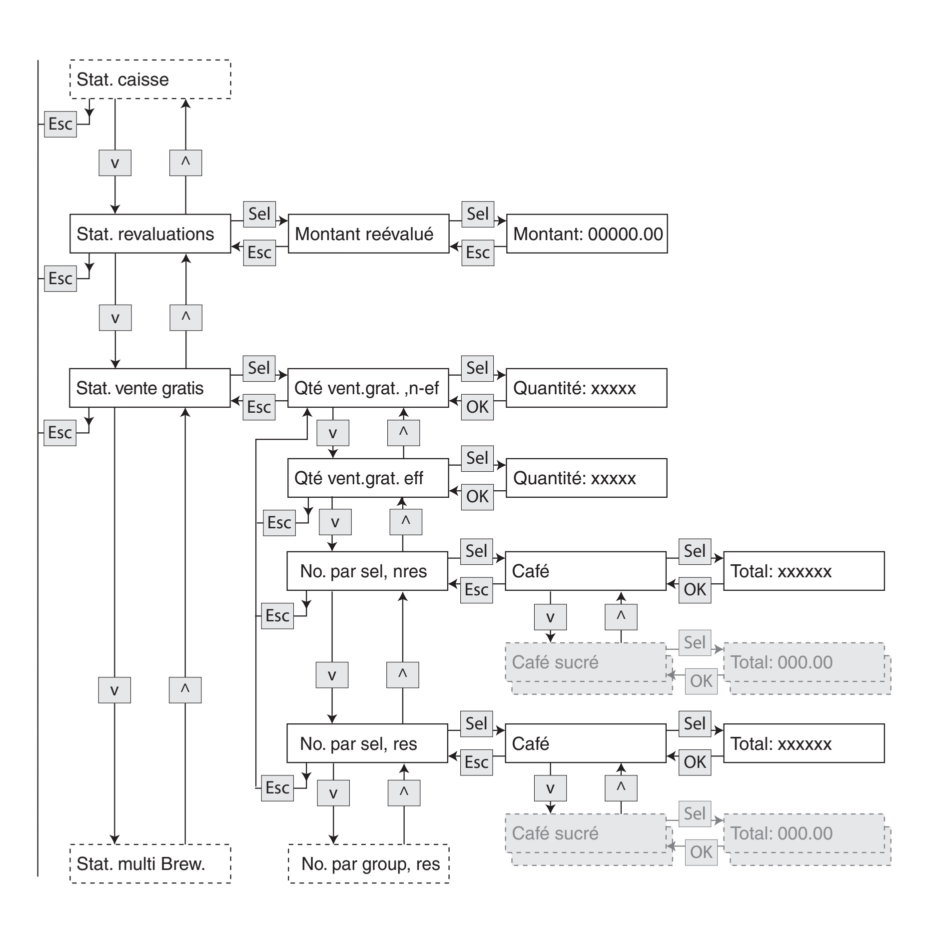
Diagramme suite

Stat. vente
v ^
Stat. caisse
Sel
Esc
Monnaie en tubes
Sel
OK
Montant: 00000.00
Esc
Monnaie en caisse
Montant: 00000.00
Nombre de jetons
Nombre: 0000000
Monnaie collectée
Montant: 00000.00
Remplis. manuel *
Montant: 00000.00
Vidange tube
Montant: 00000.00
Valeur surpaiement
Montant: 00000.00
Change rendu
Montant: 00000.00
Stat. revaluations

* Applicable uniquement aux mécanismes à monnaie BDV et MDB/ICP

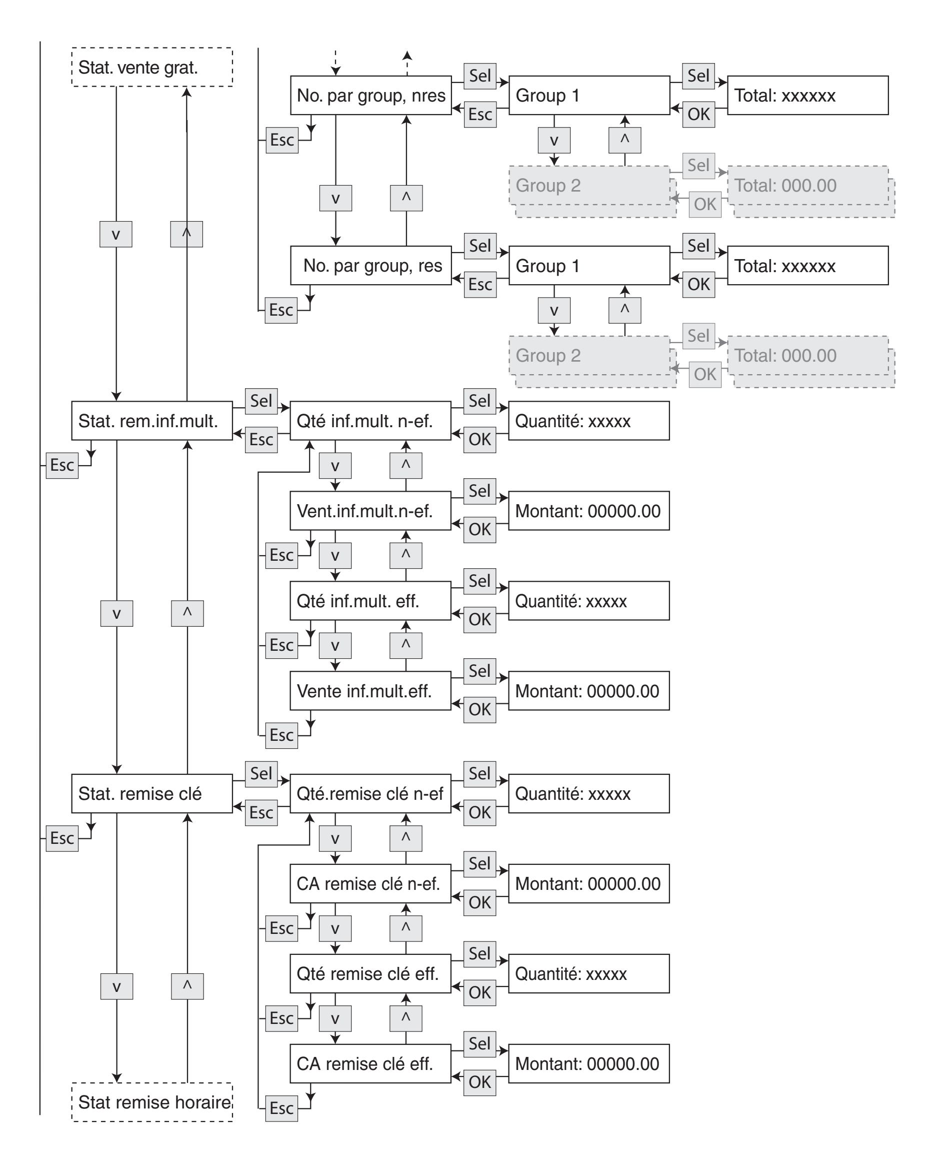
Suite page suivante

Diagramme suite



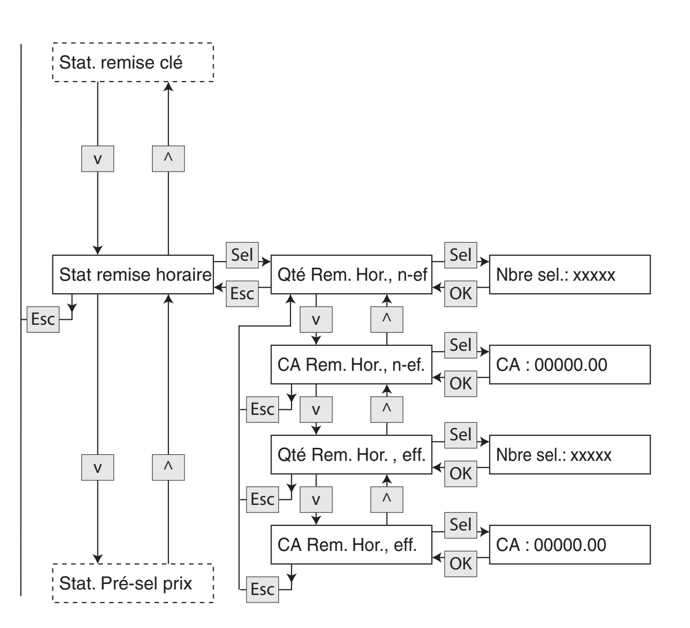
Suite page suivante

Diagramme suite



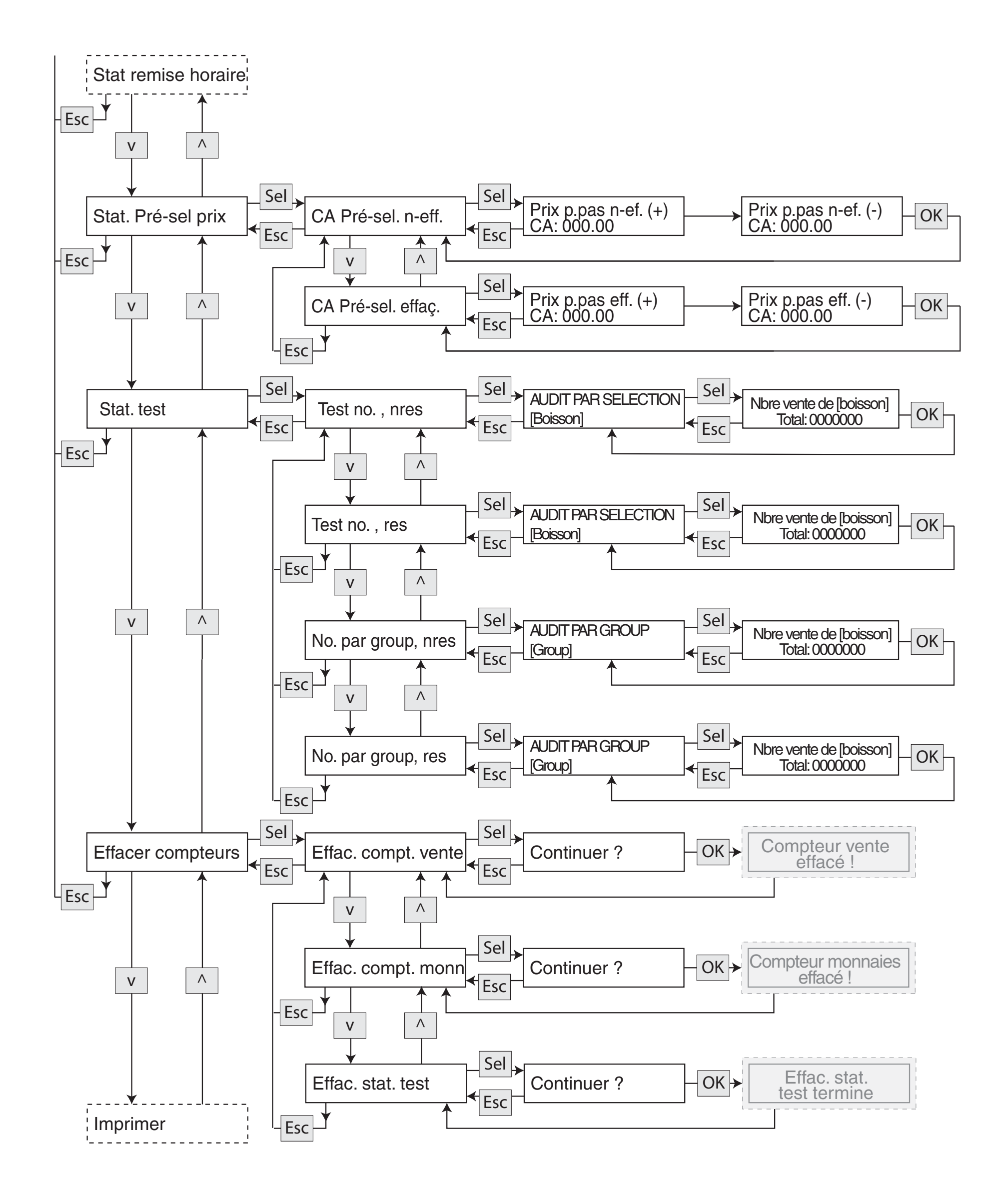
Suite page suivante

Diagramme suite



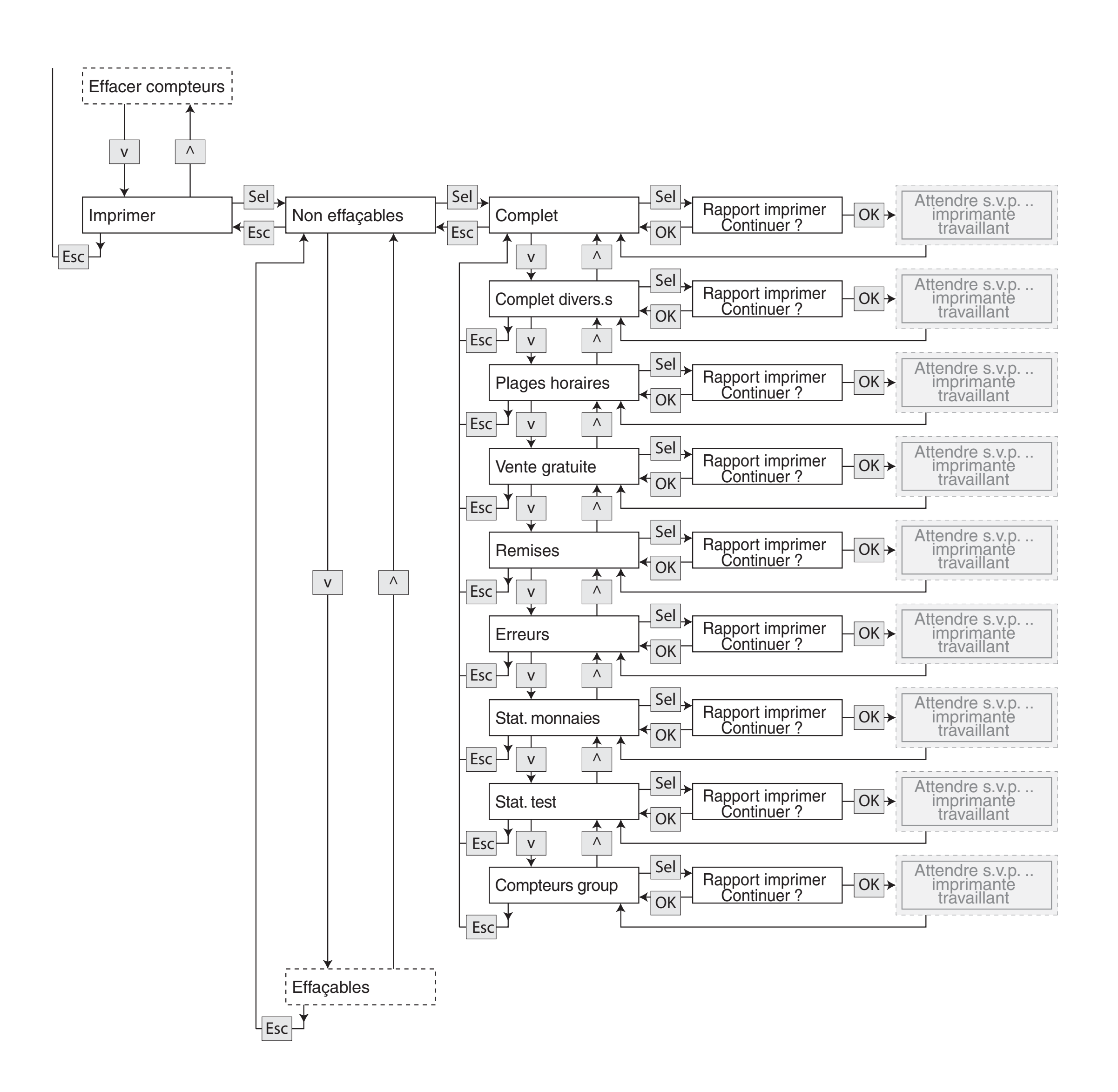
Suite page suivante

Diagramme suite



Suite page suivante

Diagramme suite



Suite page suivante



Imprimer
Sel
Esc
Non effaçables
Esc
v
^

Effaçables
Sel
Esc
Esc

Complet
Sel
OK
Rapport imprimer Continuer ?
OK
Attendre s.v.p. .. imprimante travaillant
v
^

Complet divers.
Sel
OK
Rapport imprimer Continuer ?
OK
Attendre s.v.p. .. imprimante travaillant
Esc
v
^

Plages horaires
Sel
OK
Rapport imprimer Continuer ?
OK
Attendre s.v.p. .. imprimante travaillant
Esc
v
^

Vente gratuite
Sel
OK
Rapport imprimer Continuer ?
OK
Attendre s.v.p. .. imprimante travaillant
Esc
v
^

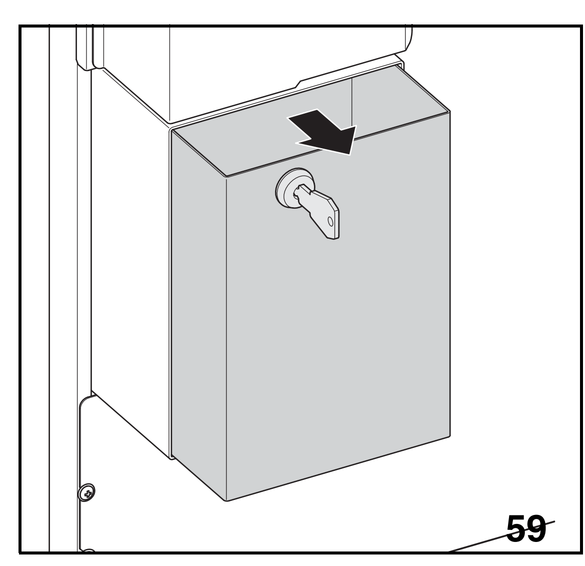
Remises
Sel
OK
Rapport imprimer Continuer ?
OK
Attendre s.v.p. .. imprimante travaillant
Esc
v
^

Erreurs
Sel
OK
Rapport imprimer Continuer ?
OK
Attendre s.v.p. .. imprimante travaillant
Esc
v
^

Stat. monnaies
Sel
OK
Rapport imprimer Continuer ?
OK
Attendre s.v.p. .. imprimante travaillant
Esc
v
^

Stat. test
Sel
OK
Rapport imprimer Continuer ?
OK
Attendre s.v.p. .. imprimante travaillant
Esc
v
^

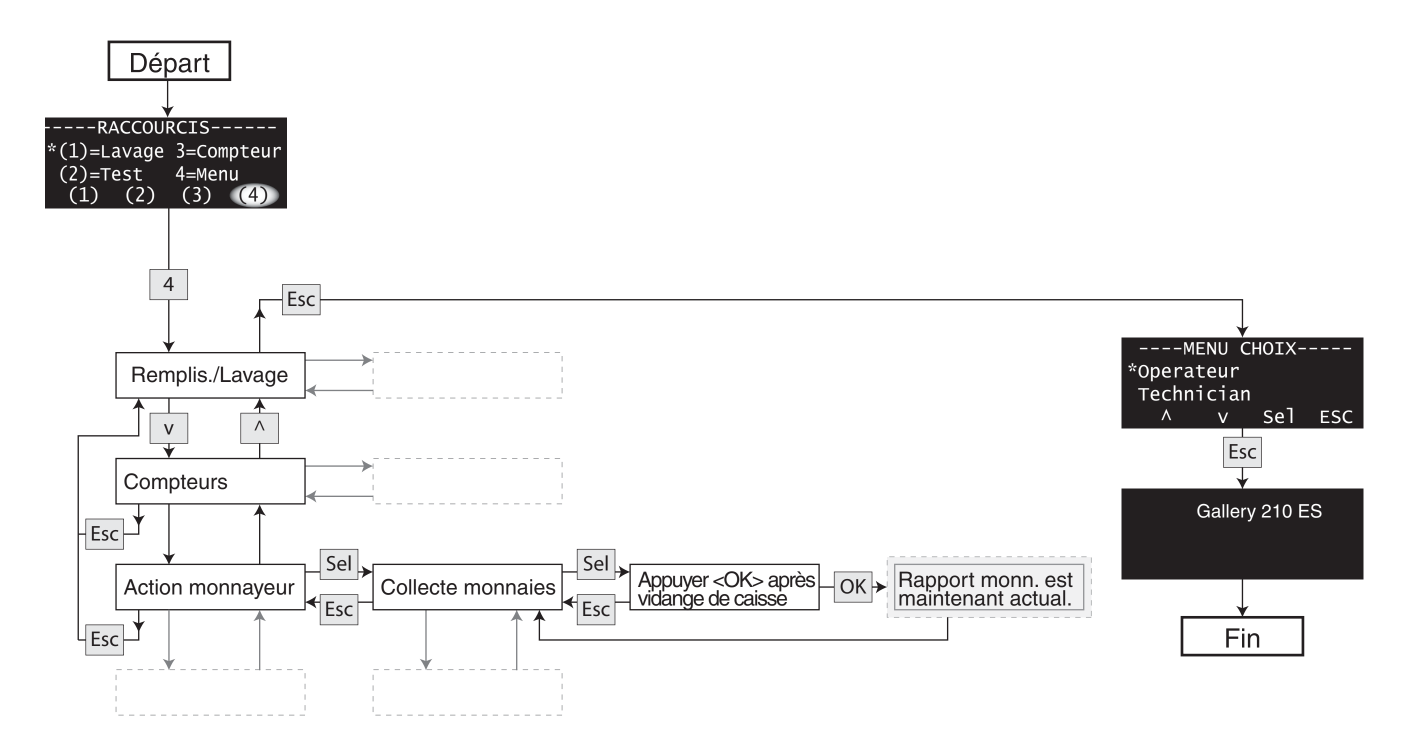
Compteurs group
Sel
OK
Rapport imprimer Continuer ?
OK
Attendre s.v.p. .. imprimante travaillant
Esc



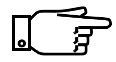
Vider la caisse

- Ouvrir la porte du distributeur.
- Introduire la clé de la caisse dans la serrure et tourner dans le sens des aiguilles d’une montre.
- Sortir la caisse en tirant et la vider. (*ill. 59)*
- Revenir à l’écran et suivre le diagramme pour enregistrer électroniquement le montant prélevé.

Le montant est enregistré sous “Collected money” (argent collecté) (Voir “Activer et remettre les compteurs à zéro” à la page 53.)



Rendre la monnaie manuellement



Cette procédure est applicable uniquement pour les mécanismes à monnaie BDV et MDB/ICP.

Introduire le montant de monnaie à rendre dans le distributeur par la fente à monnaie.

Suivre le diagramme pour enregistrer électroniquement le montant introduit de monnaie à rendre.

La somme introduite est enregistrée sous “Manually filled” (remplissage manuel) (Voir “Activer et remettre les compteurs à zéro” à la page 53.).

-----RACCOURCIS------
*(1)=Lavage 3=Compteur
(2)=Test 4=Menu
(1) (2) (3) (4)

4

Remplis./Lavage

Compteurs

Action monnayeur

Sel

Collecte monnaies

Vider tubes

Remplissage tubes *

Sel

Appuyer <OK> après vidange de caisse

OK

Rapport monn. est maintenant actual.

Esc

----MENU CHOIX-----
*Operateur
Technician
^ v Sel ESC

Esc

Gallery 210 ES

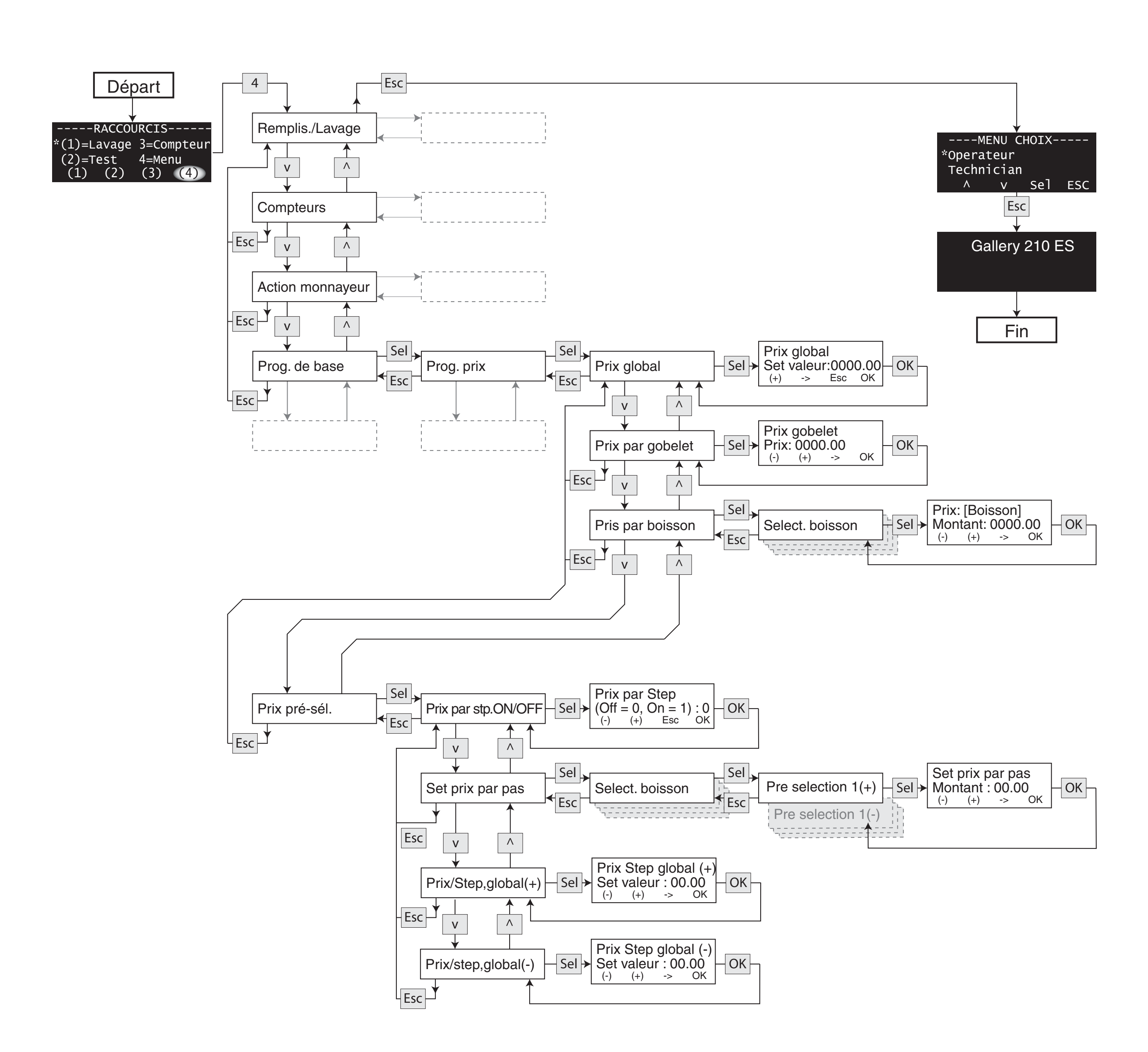
Fin

* Applicable uniquement aux mécanismes à monnaie BDV et MDB/ICP

Changement des prix

Suivre le diagramme pour changer le prix d'une boisson..

Voir la section Touches de réglage à la page 13 pour avoir des explications sur l'emploi des touches Plus (+), Moins (-), Suivant (->) et Garder (OK).



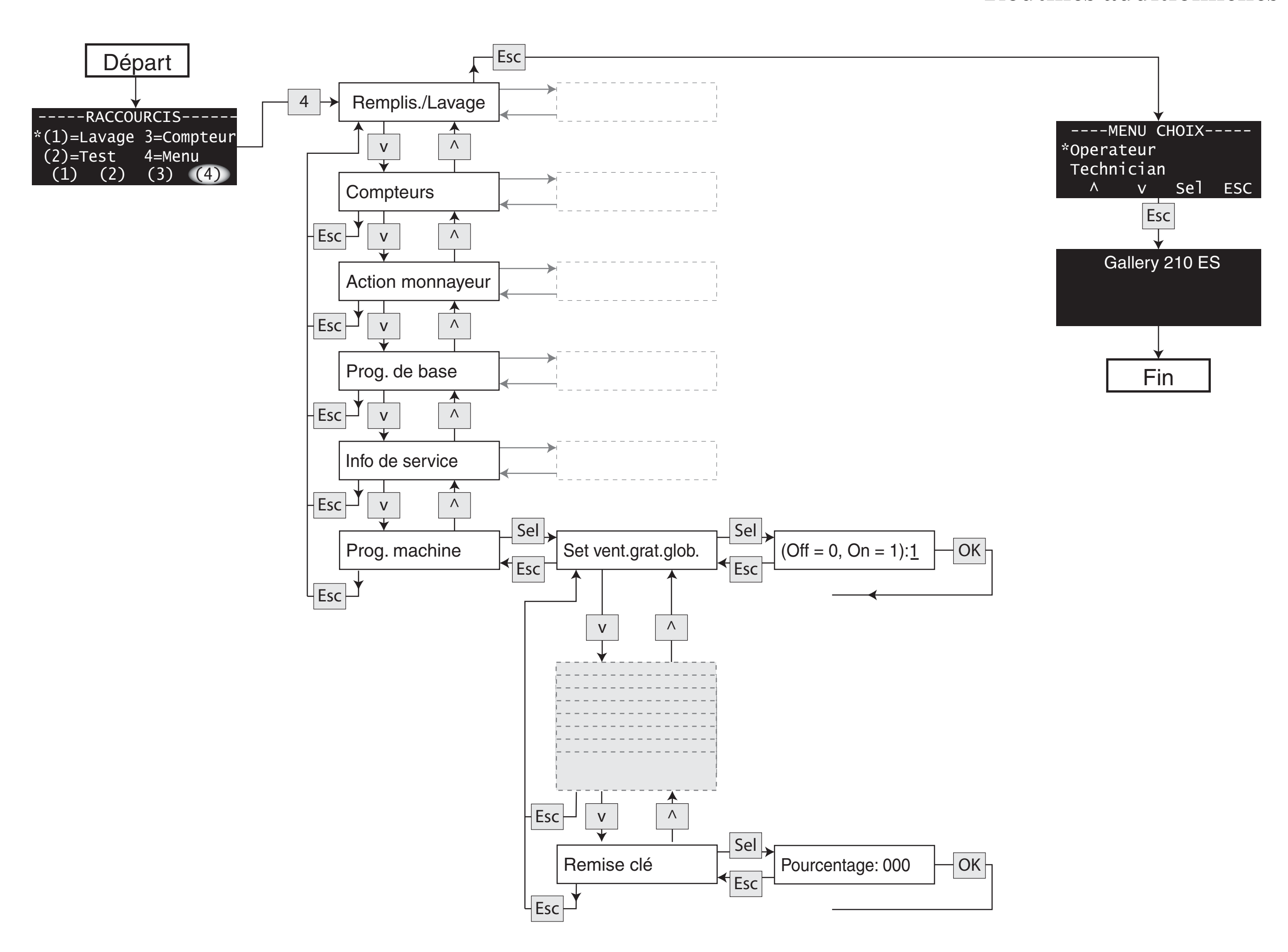
Réglage de la vente gratuite et programmation du rabait à clé

Suivre ce diagramme pour

- activer ou désactiver la vente gratuite

ou

- programmer ou changer le rabais à clé.



Remise Horaire

L’option Remise Horaire est utilisée pour régler les périodes pendant lesquelles les boissons peuvent être vendues au rabais.

L’option Remise Horaire permet de régler le taux de pourcentage du rabais accordé sur toutes les boissons pendant la/les périodes fixée(s).

Il est possible de programmer sept périodes de remise horaire sur une période d’une semaine.

Pour chaque période, il faut indiquer le jour et l’heure du début ainsi que le jour et l’heure de la fin.

Le premier et le dernier jour sont identifiés par des chiffres croissants:
(Lundi=0, Mardi=1, etc.) et tous les jours de la semaine (ALL=7).

Cela signifie que :

- Une période de remise horaire qui dépasse l’heure de minuit demande la programmation de deux périodes, voir Exemple 1, période 1 et période 2.
- Si une période de remise horaire doit être programmée pendant la même période de temps, chaque jour de la semaine, p.ex. de 10h00 à 14h00, un réglage de la période indiquant ALL pour le premier et le dernier jour est suffisant. Si une période de remise horaire devait être programmée pour certains jours de la semaine seulement, p.ex. samedi et dimanche, il faudrait définir des périodes séparées pour chacun des jours à programmer, voir Exemple 2 à la page prochaine.
- Une période ne peut pas avoir une “heure du début2 quis est plus tard que l’“heure de la fin”, voir Non-example.
- La même période ne peut pas inclure des jours placés dans des semaines différentes, c.-a.-d. qu’une période ne peut pas aller du lundi au lundi.

Exemple 1:

- Une période de remise horaire est à programmer du lundi au vendredi de 22h00 à 6h00. De plus, la remise horaire doit être programmée pour tout le weekend. Il est alors nécessaire de programmer trois périodes pour assurer cette combinaison de périodes de remise horaire:

Periode 1			
Set départ jour	tous=7	Set départ heure	22:00
Set arrêt jour	tous=7	Set arrêt heure	23:59
Résultat: Remise horaire accordée entre 22h00 et 24h00 le même jour.			
Periode 2			
Set départ jour	tous=7	Set départ heure	00:00
Set arrêt jour	tous=7	Set arrêt heure	06:00
Résultat: Remise horaire accordée entre 00h00 et 6h00 le mème jour.			
Periode 3			
Set départ jour	sa=5	Set départ heure	06:00
Set arrêt jour	di=6	Set arrêt heure	23:59
Résultat: Remise horaire accordée sans discontinu tout le weekend			

Exemple 2:

- Une remise horaire est à programmer les samedis et dimanches de 10h00 à 14h00. Des périodes séparés doivent être définies pour chacun des deux jours:

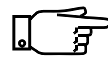
Periode 1			
Set départ jour	sa=5	Set départ heure	10:00
Set arrêt jour	sa=5	Set arrêt heure	14:00
Periode 2			
Set départ jour	di=6	Set départ heure	10:00
Set arrêt jour	di=6	Set arrêt heure	14:00
Résultat: Remise horaire accordée les samedis et dimanches entre 10h00 et 14h00.			

Non example:

Periode 1			
Set départ jour	tous=7	Set départ heure	22:00
Set arrêt jour	tous=7	Set arrêt heure	06:00
Résultat: Aucune remise horaire ne sera accordée, car l’heure d’arrêt ne peut pas être plus tôt que l’heure du début pour le même “jour” ou “tous”. Dans ce cas, une période de remise horaire doit être définie jusqu’á minuit et une autre période doit être définie le jour suivant à partir de minuit. (Voir Exemple 1, Périodes 1 et 2).			

Setting time discount

- Suivre ce diagramme pour définir une ou plusieurs périodes de Remise Horaire (jusqu’à 7 périodes).



Si la “Remise clé” est utilisée pendant une période active de remise horaire, le plus élevé des deux prix discounts sera appliqué.

Départ

----RACCOURCIS-----
*(1)=Lavage 3=Compteur
(2)=Test 4=Menu
(1) (2) (3) (4)

4
Esc
Remplis./Lavage
v
^
v
^
Prog. machine
Sel
Esc
Set vent.grat.glob.
Esc
v
^
v
^
Remise Horaire
Sel
Esc
Set Remise Horaire
Sel
Set Remise Horaire
(0-100) :20
(-) (+) -> OK
OK
Esc
v
^
Set Jour(s)
Sel
Esc
Period 1
Sel
Set départ jour:
(luo=0, di=6, tous=7):7
(-) (+) Esc OK
OK
Set arrêt jour:
(lu=0, di=6, tous=7):7
(-) (+) Esc OK
Esc
v
^
Set Heure
Sel
Esc
Period 1
Sel
Set départ heure:
Heure: 22:00
(-) (+) -> OK
OK
Set arrêt heure:
Heure: 23:59
(-) (+) Esc OK
Esc

----MENU CHOIX-----
*Operateur
Technician
^ v Sel ESC
Esc
Gallery 210 ES
Fin

Périodes d'économie d'énergie

- Pour faire des économies d'électricité, lorsque le distributeur n'est pas utilisé, utiliser cette fonction qui abaisse la température du chauffe-eau et éteint la lumière de la porte.
- Cette fonction est activée/désactivée par 'Set state'.
- Il est possible de programmer 7 périodes d'économie d'énergie par semaine : les jours de la semaine sont identifiables à l'aide de chiffres qui vont en progressant (0 = lundi, 1 = mardi etc. et tous les jours de la semaine : Tous = 7)
- La même période ne peut pas comporter des jours de semaines différentes (périodes) ; par exemple on ne peut pas régler du lundi au lundi. Le moment choisi comme le début de la période ne peut pas être plus tard que l'heure marquant la fin de la période. (Voir 'Scénario incorrect' : 2.
- Si les périodes doivent se chevaucher, le distributeur sera "éteint" pendant toute la période couvrant ces deux périodes. voir 'Scénario correct ' : Période 3.
- Si l'on veut faire 2 fois des économies d'énergie pendant une même période, il faut 2 réglages. Voir 'Scénario correct ' : Périodes 1 et 2.
- Le réglage de la température pendant la période d'économie d'énergie se fait avec 'set temperature'
- La fonction Eteindre la lumière de la porte pendant une période d'économie d'énergie est activée/désactivée avec 'set doorlight'.
- Les deux scénarios incorrects 1 et 2 décrivent des réglages qui donneront des résultats indésirés.

Scénario correct :

Le ditributeur doit fonctionner tous les jours de la semaine de 07h00 à 22h00. Le reste du temps, pendant la semaine et pendant le weekend, le distributeur est réglé sur "économie d'énergie". Il faut alors régler les trois périodes suivantes :

Période 1			
Premier jour	TOUS=7	Heure du début	00.00
Dernier jour	TOUS=7	Heure de la fin	07.00
Résultat : Le distributeur est "éteint" de minuit 00h00 au matin à 7h00 le même jour.			
Période 2			
Premier jour	TOUS=7	Heure du début	22:00
Dernier jour	TOUS=7	Heure de la fin	23:59
Résultat : Le distributeur est "éteint" tous les jours de 22h00 à minuit le même jour. .			
Période 3			
Premier jour	Ven=4	Heure du début	22:00
Dernier jour	Dim=6	Heure de la fin	23:59
Résultat : Le distributeur est "éteint" du vendredi soir à 22h00 jusqu'au dimanche soir à 23h59.			

Scénarios incorrects :

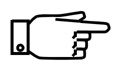
Scénario 1:

Période1			
Premier jour	Lun=0	Heure du début	22:00
Dernier jour	Ven=4	Heure de la fin	07:00
Résultat : Le distributeur est "éteint" du lundi à 22h00 au vendredi à 7h00, ce qui n'était pas ce que l'on voulait.			

Scénario 2:

Période 1			
Premier jour	TOUS=7	Heure du début	22:00
Dernier jour	TOUS=7	Heure de la fin	07:00
Résultat : Le distributeur n'est pas "éteint" parce que l'heure de la fin de la période ne doit pas être plus tôt que l'heure du début de la période le même jour ou pour tous les jours de la semaine.			

Routines additionnelles



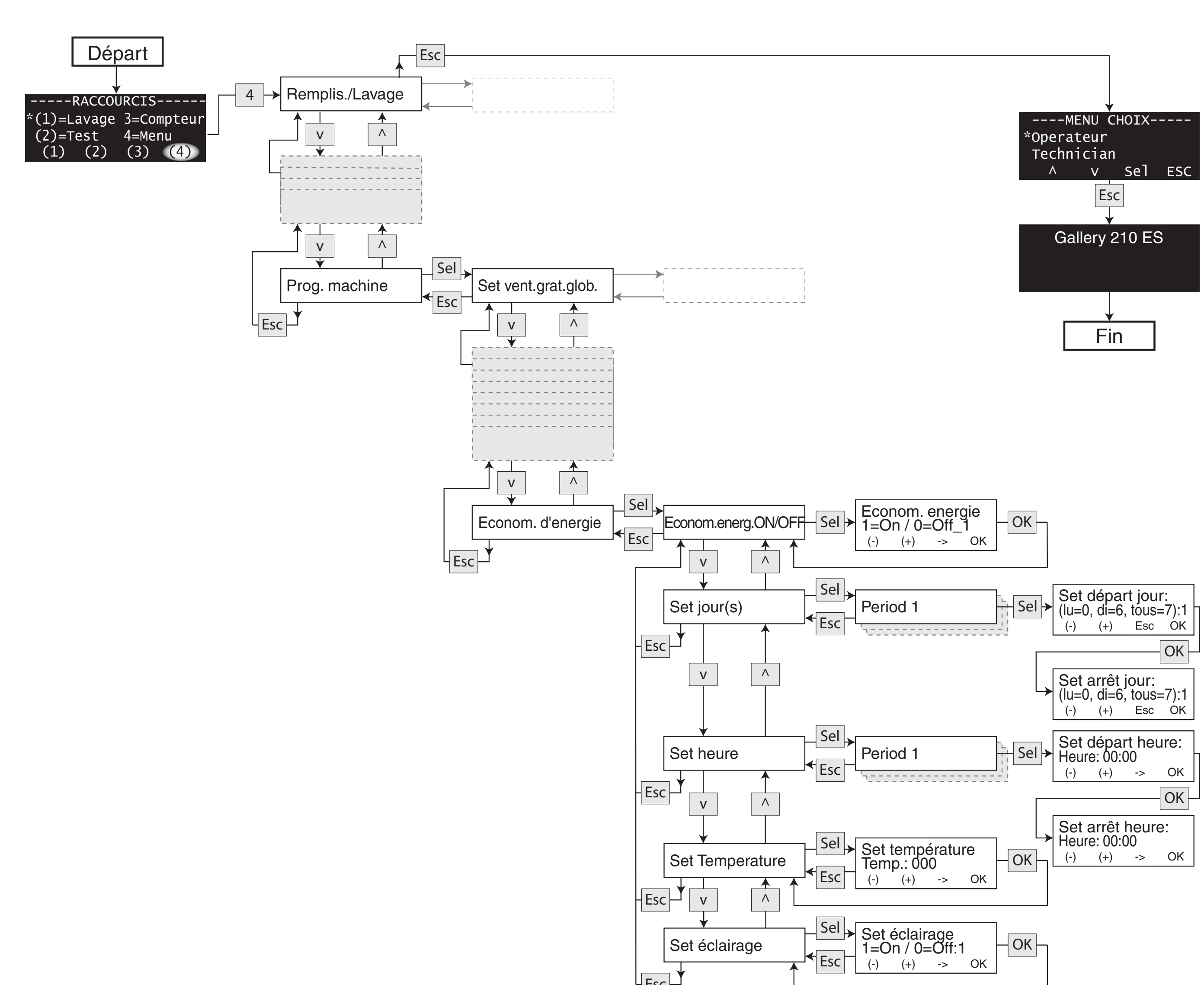
Si une touche est sélectionnée et activée pendant une période d'économie d'énergie, le distributeur quitte le mode "économie d'énergie" pour repasser au mode distribution. Dès que la température de l'eau du réservoir a atteint la "température nominale", la machine est prête à la distribution et une boisson peut être choisie.

Lorsque les touches sont restées inactivées pendant plus de 10 minutes après la distribution de la dernière boisson, et que le distributeur est toujours en mode "économie d'énergie, le distributeur revient au mode "économie d'énergie".

La température ne doît jamais être régler au-dessous de 65 °C.

Réglage des périodes “économie d’énergie”

- Suivre ce diagramme pour définir une ou plusieurs périodes d’économie d’énergie (jusqu’à 7 périodes).
- Régler une période signifie planifier le fonctionnement du distributeur pour réduire la température du chauffe-eau comme si on le faisait avec ‘Set temperature’ et pour éteindre la lumière de la porte comme si on activait ‘Set doorlight’.



RÉGLAGES

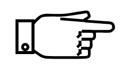
Instructions générales

Avant de commencer toutes opérations de réglage demandant le retrait d'une pièce quelconque de l'unité en question, il faut impérativement éteindre le distributeur.

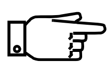
Les opérations décrites aux pages suivantes doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié connaissant parfaitement les normes en vigueur concernant l'utilisation correcte du distributeur, et ayant des connaissances spécifiques quant au fonctionnement du distributeur dans le cadre de la sécurité électrique et de la réglementation de la santé

Le moulin est doté d'un capteur qui compte le nombre de rotations des meules, permettant ainsi au logiciel de contrôle de la machine de déterminer le nombre de rotations et donc le nombre de grammes de café pour chaque sélection.

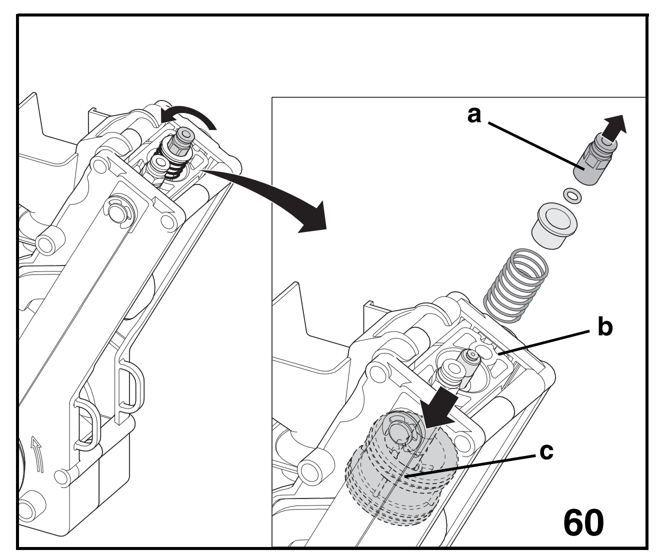
Avec la procédure de programmation, il est possible de définir le nombre de grammes (6 à 12 g) de café moulu (rotations du moulin) de chaque sélection.

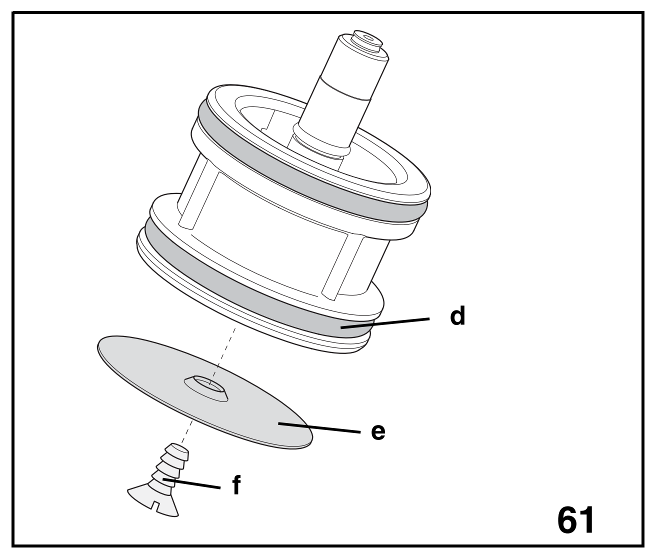


Important :
Ne jamais toucher le bouton de réglage du moulin.
Toujours faire appel à un technicien pour le réglage / étalonnage du moulin !



Le moulin nécessite une période de 50 sélections en guise de " rodage ". Après cette période, la détection de café vide devient stable. Un bac à grains de café complet contient de 250 à 300 sélections, ce qui signifie que le moulin doit être correctement " rodé " au moment où le bac à grains de café sera vide pour la première fois.





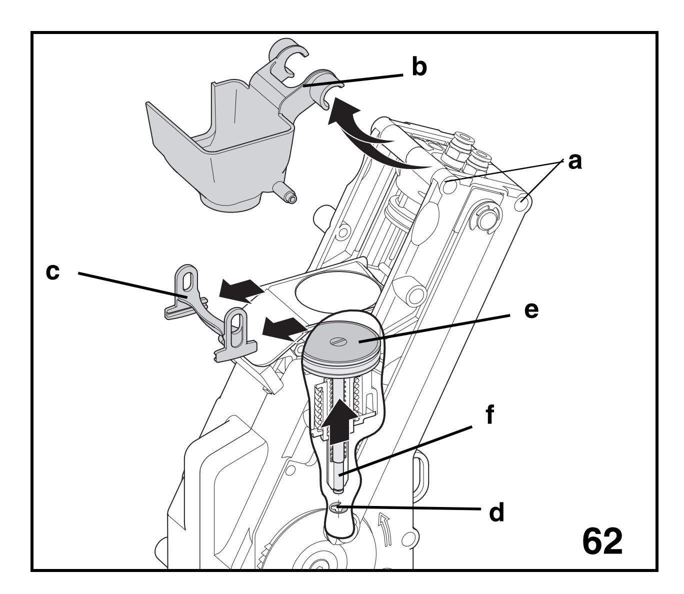
Entretien du groupe d’infusion

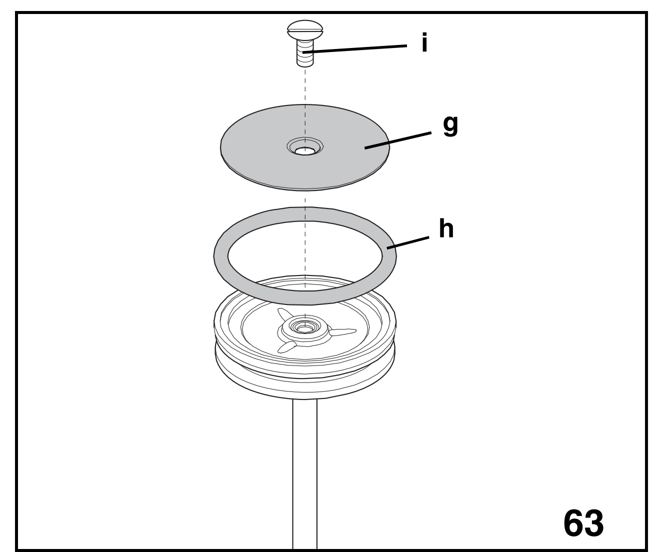
Toutes les 10.000 distributions ou, de toute façon, tous les 6 mois il faut soumettre le groupe café à un entretien, quand bien même limité.

- Eteindre à l’interrupteur principal du distributeur.
- Déposer la tête de distribution, la platine de la tête de distribution et ensuite l'infuseur (*voir réglage en profondeur, à la page 39* et *à la page 41*).

Démontage du filtre supérieur

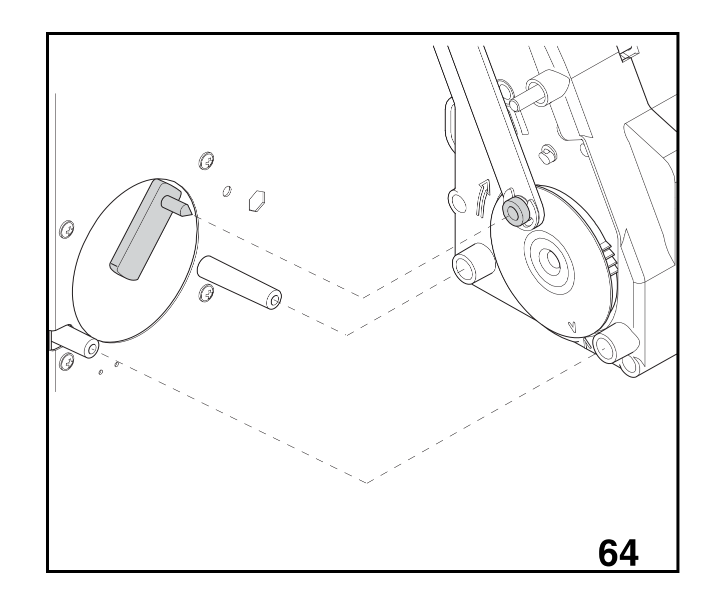
- Desserrer et enlever l'écrou (**a**, *ill. 60)*, par exemple à l'aide d'une clé réglable.
- Pousser l'axe du piston supérieur hors de la traverse (**b**, *ill. 60)* par le haut et retirer le piston (**c**, *ill. 60)*.
- Démonter le filtre (**d**) et le joint du piston (**e**, *ill. 61) en enlevant la vis* (**f**, *ill. 61)*.





Démontage du filtre inférieur

- Desserrer les vis (**a**, *ill. 62)* de façon à libérer l'entonnoir à café.
- Déposer l'entonnoir à café (**b**, *ill. 62)* en le retirant de l'entretoise d'écartement avant des éléments latéraux de l'infuseur et en libérant les onglets latéraux des éléments latéraux de l'infuseur.
- Déposer le racloir (**c**, *ill. 62)* en le retirant des rails au-dessus de la chambre d'infusion.
- Retirer l'anneau élastique du piston inférieur (**d**, *ill. 62)* (anneau de blocage).
- Retirer le piston inférieur (**e**, *ill. 62)* de la chambre d'infusion en appuyant sur le guide du piston inférieur (**f**, *ill. 62)* en bas de la chambre d'infusion.
- Démonter le filtre (**g**, *ill. 63)* et le joint du piston (**h**, *ill. 63)* en enlevant la vis (**i**, *ill. 63)*.



Nettoyage des pièces du groupe d’infusion

- Plonger les pièces démontées pendant 20 minutes environ dans une solution d’eau bouillante et de détersif pour machines à café.
- Rincer abondamment et sécher tous les pièces.
- Remonter le tout dans l’ordre inverse.

Veiller à ce que l’axe de la manivelle du moto-réducteur s’engage dans son logement *(ill. 64)*.

Messages affichés

Si le distributeur affiche l'un des messages mentionnés plus bas, suivre les conseils proposés sous la rubrique Solution. Si le problème persiste, faire appel au service de maintenance.

Si un message non mentionné ici apparaît, faire appel au service de maintenance.

Message affiché	Solution - Ce que l'on peut faire
Nettoyage requis	• La periode de rinçage est epuisée. Nettoyer le distributeur et utiliser une des fonctions de rinçage. Voir “Rincer le distributeur” on page 35.
Mode écon.d'énergie	• Mode économie d'énergie activé. Le distributeur revient en mode distribution, dès que l'on appuie sur une touche de sélection. Quand l'eau est suffisamment chaude, le distributeur est prêt à distribuer des boissons. Si l'on ne touche pas au clavier de sélection pendant 10 minutes, le distributeur revient en mode économie d'énergie
Hors service	• Eteindre et rallumer le distributeur.
Température basse	• Attendre que l'eau ait suffisamment chauffé (maximum 13 minutes).
Niveau d'eau bas	• Détartrer la vanne d'arrivée d'eau. • Retirer les impuretés du filtre à eau. Remplacer ce dernier si nécessaire. • Retirer les impuretés du raccord d'alimentation d'eau.
Bac inférieur plein	• Vider et nettoyer les seaux à déchets de café. Bien l'essuyer le capteur.
Bac d'égout plein	• Vider et nettoyer le bac d'égouttage. Bien essuyer le capteur.
Enlev.gobelet s.v.p.	• Retirer le gobelet de la goulotte à gobelets.

Message affiché	Solution - Ce que l’on peut faire
Enlever pot s.v.p.	• Retirer le récipient de la plate-forme à récipient.
Err. infuseur ES	• Eteindre et rallumer le distributeur. • Contrôler que l'infuseur est monté correctement que rien ne le bloque. Remonter correctement ou retirer ce qui bloque, si nécessaire.
Temperature ES basse	• Attendre jusqu'à ce que l'eau ait suffisamment chauffé.
Err. eau ES	• Eteindre et rallumer le distributeur.
Niveau d'eau ES bas	• Contrôler si l'arrivée d'eau est ouverte. Si nécessaire ouvrir le robinet d'eau. • Contrôler si le raccordement d'eau est bloqué. Retirer les impuretés si nécessaire. • Contrôler si la pression de l'eau dans les canalisations principales est basse. Si cela est le cas, faire appel à un plombier.
Pas de café grain	• Remplir le bac à café en grains. • S'assurer que l'obturateur est ouvert.

Solution aux problèmes

Si le distributeur ne fonctionne pas correctement et n'affiche pourtant aucun message, vérifier les points suivants avant de faire appel au service de maintenance.

Problèmes	Ce que l'on peut faire
Le distributeur distribue des boissons gratuitement.	• Vérifier les prix. Remettre à zéro si nécessaire • Eteindre distribution gratuite.
Le goût de la boisson n'est pas satisfaisant.	• Mauvais ingrédients. Utiliser les ingrédients adéquats, p. ex. poudre de lait correcte pour café et thé. Utiliser uniquement des ingrédients recommandés pour distributeurs automatiques. • Vérifier si les composants sont propres. Remplacer et rincer abondamment si nécessaire. • Bien s'assurer que les bacs sont positionnés correctement. • Bien s'assurer que les tuyaux des bacs à ingrédients sont positionnés correctement sur la tête de distribution.
Pas assez d'eau ou pas d'eau distribuée.	• S'assurer que les tuyaux ne sont pas bloqués.
Distribution d'eau uniquement, sans ingrédients	• S'assurer que le(s) bec(s) des bacs est/sont ouvert(s) • Contrôler pour savoir si les bacs sont vides. Remplir si nécessaire. • S'assurer que les bacs sont correctement positionnés. • S'assurer que la fixation du bac est montée au bac. • Vérifier si les entonnoirs mélangeurs sont obstrués. Nettoyer et remettre en place.

Problèmes	Ce que l'on peut faire
Les ingrédients sont humides et s'agglutinent dans les bacs.	• Enlever la poussière de la grille arrière avec un aspirateur, de l'extérieur, ou déposer le ventilateur et nettoyer le bac, de l'intérieur du distributeur. • Vérifier si quelque chose bloque vers les entonnoirs mélangeurs. Déposer et remonter les composants si nécessaire.
Débordement du système mélangeur.	• Entonnoirs mélangeurs bloqués. Remplacer ou nettoyer les parties bloquées. Vérifier que tout est correctement positionné. • Fuite dans le système mélangeur. Vérifier si le joint de l'entonnoir mélangeur manque.
La quantité de boisson n'est pas correcte ou le tuyau de distribution a un nœud.	• Remplacer ou nettoyer les composants obstrués. Monter un tuyau de longueur correcte.
Les pièces sont difficilement acceptées.	• Appuyer sur la touche de retour des pièces. • Consulter le manuel du fabricant.
Le distributeur est hors service.	• Vérifier le cordon d'alimentation et le connecter correctement si nécessaire. • Vérifier les fusibles hors du distributeur, les remplacer si nécessaire. • Vérifier si le bac d'égouttage ou le bac inférieur est vide. Si nécessaire, le vider, l'essuyer et bien essuyer les capteurs. • S'assurer que la porte est correctement fermée.
Les seaux à déchets de café sont pleins de déchets liquides.	• Vider les seaux à déchets liquides
Le distributeur ne s'arrête pas quand le seau à déchets liquides ou solides est plein.	• Vérifier si les capteurs des seaux sont souillés. Nettoyer si nécessaire.

Problèmes	Ce que l'on peut faire
Du liquide s'échappe du distributeur	• S'assurer que le bac à déchets solides, les bacs, les réservoirs, les entonnoirs mélangeurs et les bras de distribution sont correctement positionnés. • Vérifier si les capteurs du bac d'égouttage ou du bac inférieur sont souillés. Les nettoyer si nécessaire. •
Aucune boisson n'est distribuée.	• Vérifier si les entonnoirs mélangeurs sont obstrués. Les nettoyer si nécessaire.

Wittenborg ApS
Seebladsgade 1-3, DK-5000 Odense C
Telephone +45 7218-6000

A company of N&W Global Vending S.p.A.
www.nwglobalvending.com

Odense, 01/03/2009

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
DECLARATION OF CONFORMITY

CE

Identification
Identification

Machine type: ______________________

Serial number: ______________________

La machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des directives européennes énoncées ci-contre et modifications et intégrations successives.

The machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the European directives listed at side and further amendments and integrations.

Directives européennes: European directives:	Remplacées par: Repealed by:
98/37/EC	
73/23/EC + 93/68/CE	2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE	2004/108/EC
90/128/EC	2002/72/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE sont :

The harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied are:

Normes harmonisées. Harmonised standards. — **Spécifications techniques Technical specifications**

IEC EN 60335-1 : 2002 + A11:20005 +A1:2005 + A12:2006 + A2:2006
IEC EN 60335-2-75 : 2004 + A1:2005 + A11:2006
EN 50366:2003 + A1:2006
EN ISO 11201 and EN ISO 3744
EN 55014-1 + A1+ A2
EN 55022 + A1 + A2
EN 55014-2 + A1
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3 + A1
EN 61000-4-2 + A1 + A2
EN 61000-4-3 + A1 + A2
EN 61000-4-4 + A1
EN 61000-4-5 + A1
EN 61000-4-6 + A1
EN 61000-4-11 + A1

Henrik Schmidt
Plant manager

O900022FR